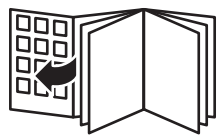
PHILIPS

NA55X





English 6
Čeština 61
Dansk 119
Deutsch 175
Eesti 236
Español 291
Français 352
Hrvatski 412
Italiano 470
Latviešu 529
Lietuviškai 587
Magyar 646
Nederlands 704
Norsk 762
Polski 818
Português 878
Română 938
Shqip 997
Slovenščina 1054
Slovensky 1110
Srpski 1168
Suomi 1227
Svenska 1285
Türkçe 1341
Ελληνικά 1398
Български 1459
Македонски 1520
Русский 1583
Українська 1647
Қазақша 1709
עברית 1771

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.

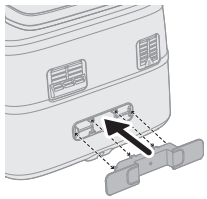


- Unused appliance compartment / cavity can become hot when the other compartment / cavity is in use and that it is advised to keep all drawers in place even when a single compartment / cavity is in use, and only to open / remove when this is needed for filling of the drawer.
- Don’t place the appliance 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.philips.com/support**.

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**.

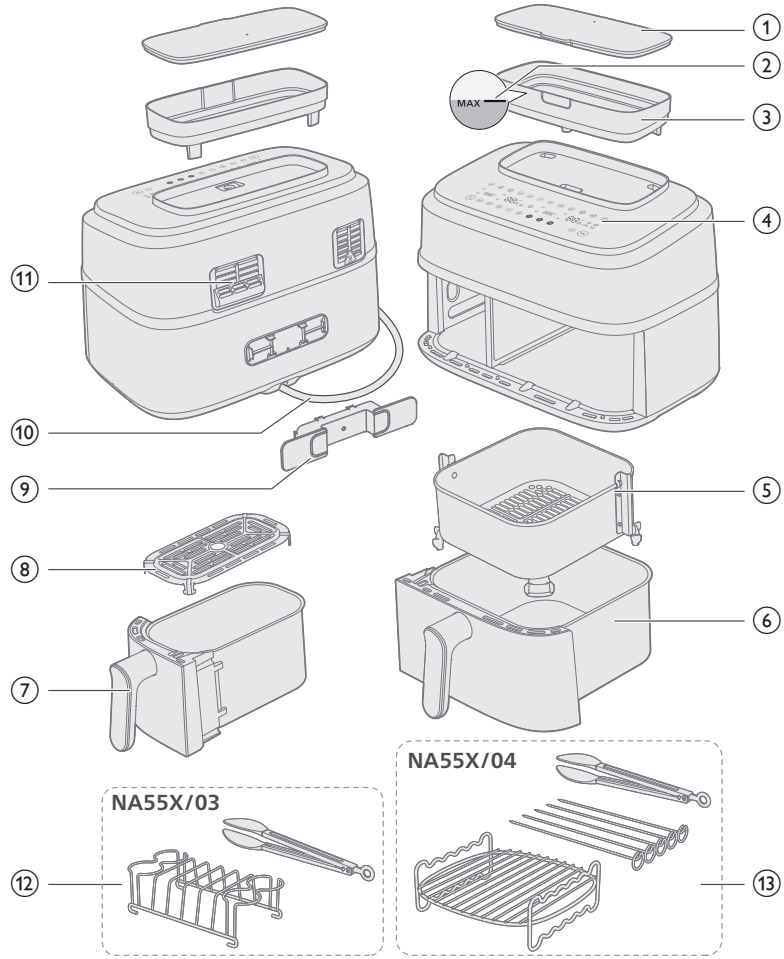
The dual baskets Airfryer with steam allows you to prepare two ingredients with separate cooking methods, both ready at the same time. Two baskets for frying, baking, roasting, and grilling, with the big one also equipped for steaming. Enjoy perfectly cooked meals with RapidAir Plus and Air Steam Technology.

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.

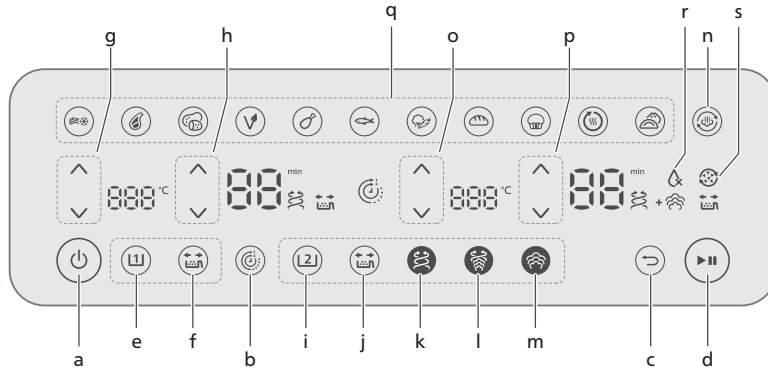
General description



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.

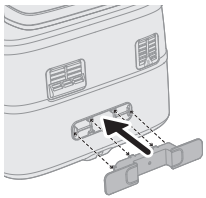
Before first use

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 throughly.**

1 Remove all packing material.

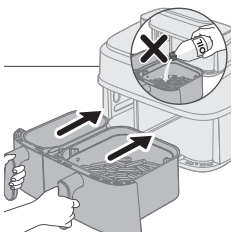
2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.



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.**



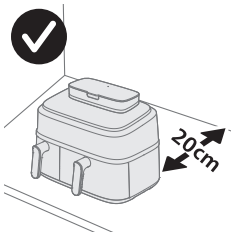
Caution

- **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.**

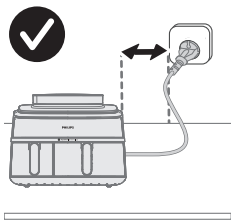
Preparations before first use

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

Note



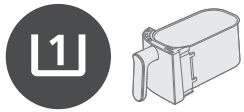
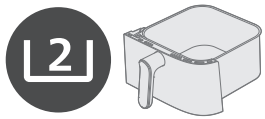
- During use, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face safely away from the steam and outlet. Place the device 20 cm away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket.



- 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.

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.

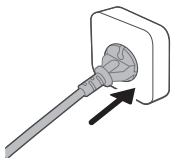
Empty the water tank after cooking.

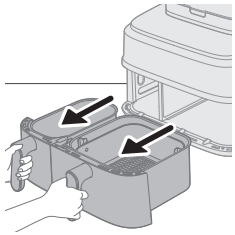
Cooking in dual pan

Cooking with time function

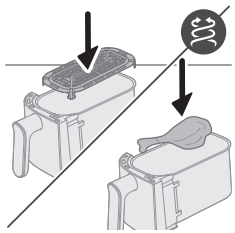
If cooking two foods with different functions, temperatures, and time, use the **Time function** to finish both pans at the same time.

1 Put the plug in the wall outlet.

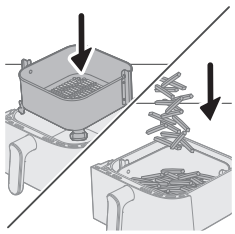




2 Remove both pans from the appliance by pulling the handle.



3 Put the bottom plate into the small pan.

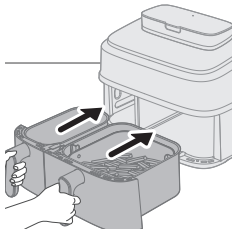


4 Put the basket into big pan.

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.

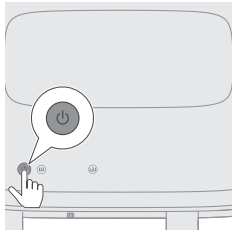
5 Put the ingredients in the baskets.



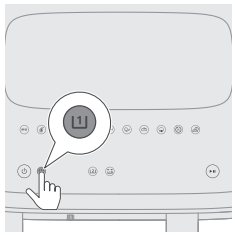
6 Put the pans back into the Airfryer.

Caution

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

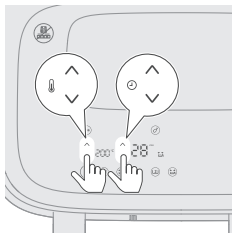


7 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



8 Select the small pan.

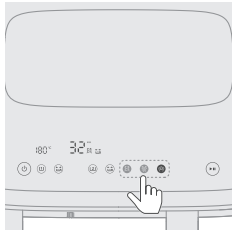
The time and temperature indication on the left side starts blinking.



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

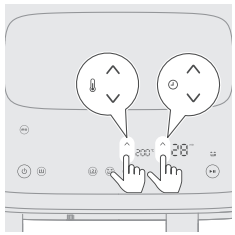


10 Select the big pan.



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

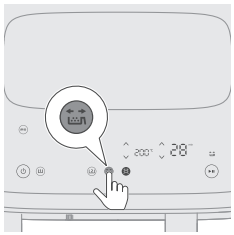
Before selecting the steam or steam&airfry function, fill the water tank to the MAX level indication.



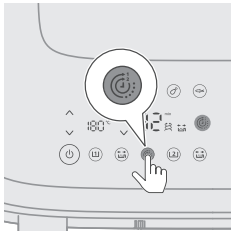
12 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

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℃ and is not adjustable.

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



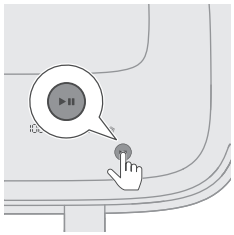
13 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.



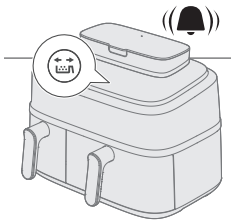
14 Press the Time function button to ensure both dishes finish cooking at the same time.

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.

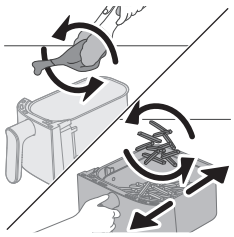
While cooking, if you adjust the time for one pan, the **Time function** will be disabled, and both pans will operate separately. To activate the **Time function** again, press the Start/Pause button. Then, press the **Time function** button that appears. Finally, press the Start/Pause button again to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

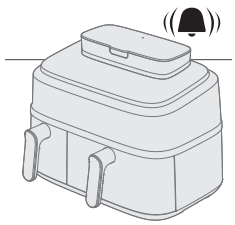


15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

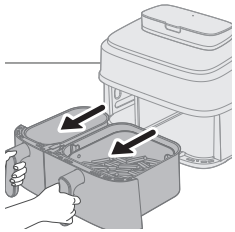


16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, remove the pan with the basket and shake it over the sink. Then, place the pan back into the appliance.





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.

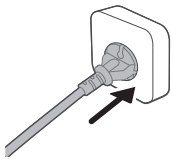
Note

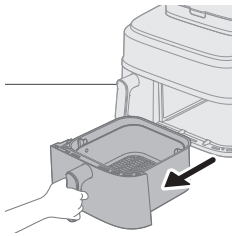
- To remove large or delicate ingredients, use tongs to lift them out.
- Depending on the ingredients, you may want to carefully pour off excess oil or fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket. Place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves when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

Air fry function

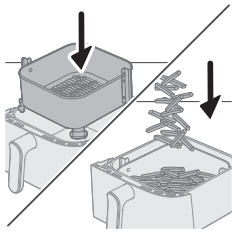
Air fry in big pan with the food table

1 Put the plug in the wall outlet.





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

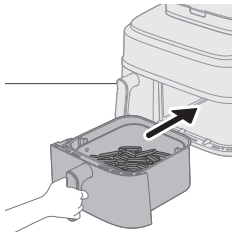


3 Put the basket into the big pan.

4 Put the ingredients in the basket.

Note

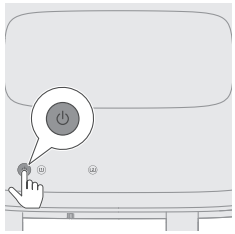
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the "Food table" for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the ‘Food table’ section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



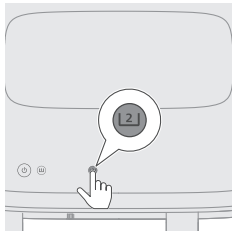
5 Put the pan back into the Airfryer.

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.

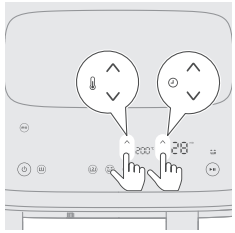


7 Select the big pan.

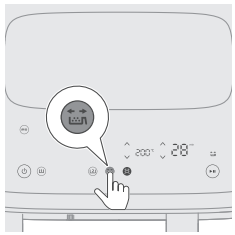


8 Select the Airfry function button.

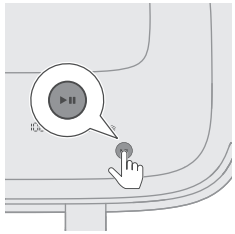
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



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



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").

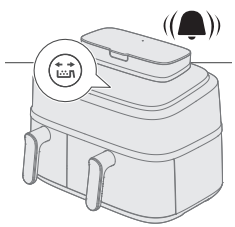


11 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

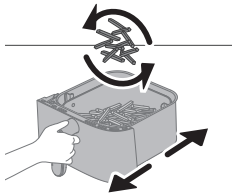
The temperature and time display stop blinking.

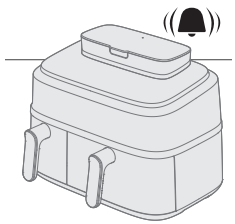
Note

- 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.

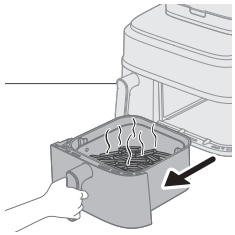


12 When you hear the sound signal of the shaking reminder，pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.





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



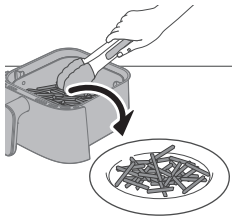
14 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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)	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)	10 pieces	200°C	11-15	Shake, turn or stir halfway

Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz	10 pieces	180°C	27-32	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	5 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)	3 fish	180°C	20-25	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	5 pieces	160°C	25-32	
Mixed vegetables (roughly chopped)	1000 g/28 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	9 pieces	160°C	13-15	Use the Muffin cups
Cake	500 g/18 oz	140°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)	6 pieces	200°C	6-8	
Vegan(fresh convenience vegan snacks such as falafel)	12 pieces	180℃	12-15	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade bread	550 g / 28 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



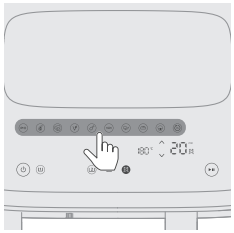
Food table - small pan

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)	300g / 11 oz	200 °C	21-24	Turn halfway
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz)	300g /11oz	200°C	20-22	Shake, turn or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	6 pieces	200°C	13-17	Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	5 pieces	180°C	28-30	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	3 pieces	180°C	20-25	Turn halfway
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1 piece	180°C	24-26	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	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)	6 pieces	160°C	19-25	Use the Muffin cups

Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz)	3 pieces	200°C	6-8	
Vegan(fresh convenience vegan snacks such as falafel)	12 pieces	190°C	15-18	40g for each piece A fresh convenience vegan snacks such as falafel Shake, turn or stir 2-3 times in between

Airfry with a preset in big pan

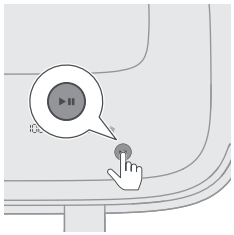


1 Follow steps 1 to 8 in chapter "Air fry in big pan with food table.

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	Tempera-ture (default)	Time (default)	Note
Frozen potato based snacks		800g / 28 oz	200 °C	28 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Steak (aka beef and pork chops)		600g / 21 oz	200 °C	20 min	- Slices with 2-2,5 cm thickeness, 200g / 7 oz each slice.
Vegan (aka fresh convenience vegan snacks such as falafel)		12 pieces	180 °C	12 min	- 40g for each piece A fresh convenience vegan snacks such as falafel Shake, turn or stir 2-3 times in between
Fresh potatoes		800g / 28 oz	180 °C	30 min	- Use mealy potatoes - Cut into potato cubes - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	180 °C	32 min	- 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	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		1000g/ 35oz	180 °C	22 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		800g / 35 oz	140 °C	35 min	- 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	- 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 out the bread
Reheat			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. The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Steak (aka beef and pork chops)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Slices with 2-2,5 cm thickeness, 200g / 7 oz each slice
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		300g / 11 oz	180 °C	35 min	- Use mealy potatoes - Cut into potato cubes - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Chicken drumsticks (aka poultry)		4-5stk	180 °C	36 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between

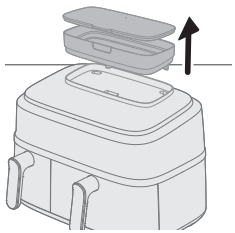
Presets	Icon	Food amount	Tempera-ture (default)	Time (default)	Note
Fish (aka fish and seafood)		300g / 11 oz	180 °C	25 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		400g	180 °C	25 min	- Roughly chopped - Mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion)
Cake		6pics	150 °C	20 min	- Use muffin cups for small basket
Bread		300g	160 °C	40 min	- Use baking accessory
Reheat		-	170 °C	6 min	- Adjust time according to food item and food amount

Tip: Keep Warm

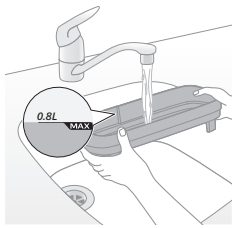
- You can keep your food warm in the Airfryer by setting the temperature to 80 degrees and adapt the time as long as you want to keep your food warm. We recommend not to keep your food warm for more than 30 minutes as the quality of the food can decrease.
- If food like French fries loses too much crispness 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

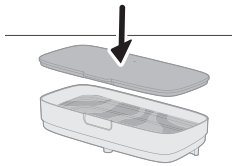
Steam&airfry with food table



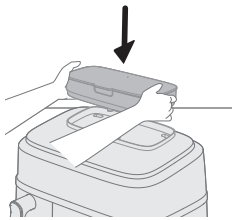
1 Remove the water tank from the appliance.



2 Fill the water tank with water.
Do not exceed the MAX water level indication.



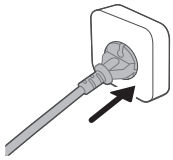
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

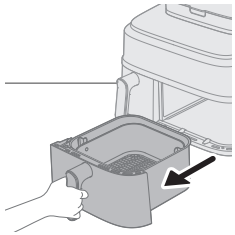


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

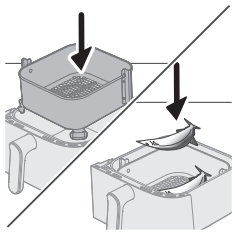
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam&airfry function might be disabled in this case.

5 Put the plug in the wall outlet.





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

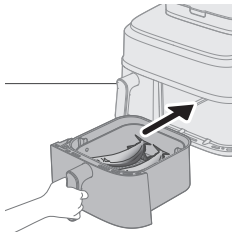


7 Put the basket into the big pan.

8 Put the ingredients in the basket.

Note

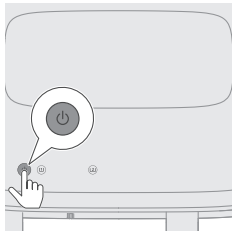
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



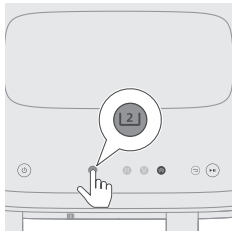
9 Put the pan back into the Airfryer.

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.

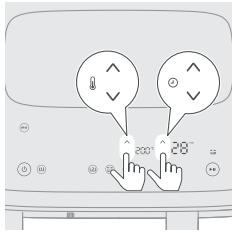


11 Select the big pan.

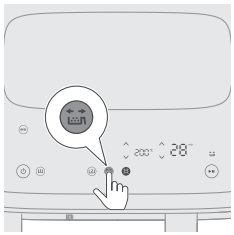


12 Select steam&airfry function.

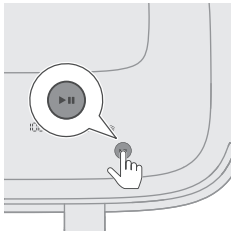
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



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).



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

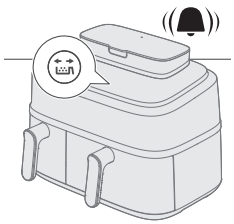


15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

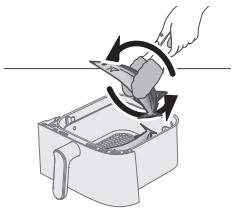
The temperature and time indication stop blinking.

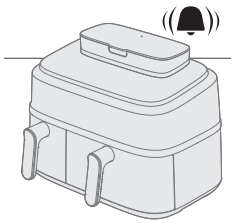
Note

- 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.

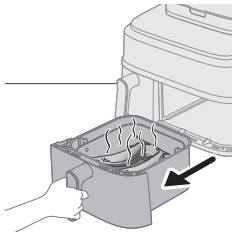


16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.





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



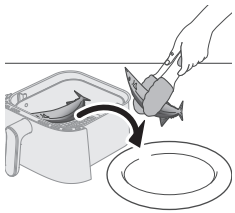
18 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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

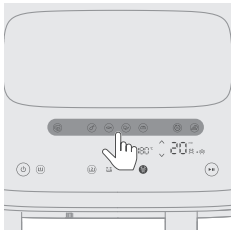
- **Do not tilt the pan when removing the ingredients, as the basket could fall out and water may splash.**
- **After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.**



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 125 g/4.5 oz	10 pieces	180 °C	27-30	Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 200 g)	4 pieces	160 °C	20-22	Add 10 g canola oil
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	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

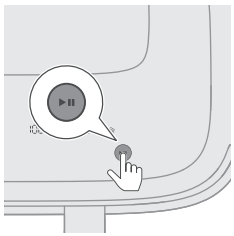


1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam&airfry function - Steam&airfry with food table".

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

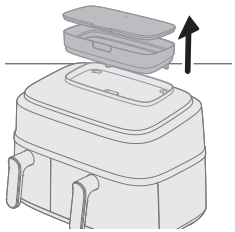
The cooking time in the table are guidelines for fresh ingredients. If the results are not as expected, adjust the cooking time.

Presets	Icon	Food amount	Temperature (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes		800g / 28 oz	180 °C	26 min	- Use mealy potatoes - Cut into potato cubes - Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	180 °C	27 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick - Shake, turn or stir in between
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	200 °C	18 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz

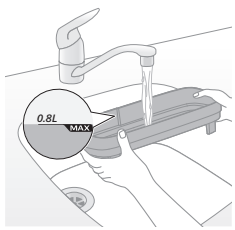
Presets	Icon	Food amount	Tempera-ture (default)	Time (default)	Note
Vegetables		550g	160℃	19 min	- Root vegetables,like broccoli/cauliflower - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking. - If you cook mixed vegetables (aubergine, courgette, pepper, onion),pls adjust temperature to 200℃
Bread		500g	180 °C	30 min	- 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 out the bread
Reheat		-	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.

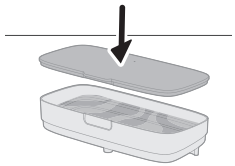


2 Fill the water tank with water.

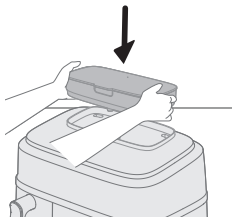
Do not exceed the MAX water level indication.

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.



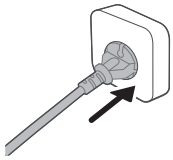
3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

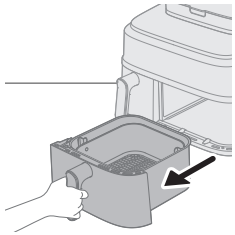


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

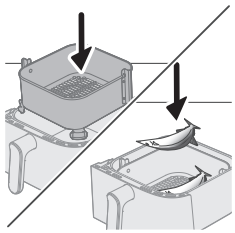
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.

5 Put the plug in the wall outlet.





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

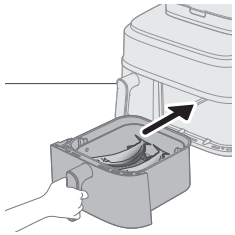


7 Put the basket into the big pan.

8 Put the ingredients in the basket.

Note

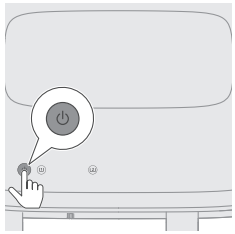
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



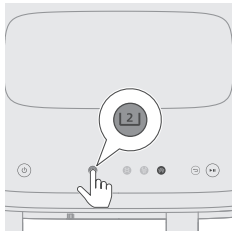
9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

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



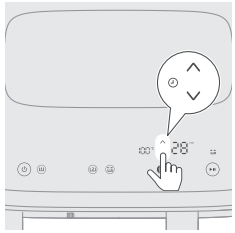
10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



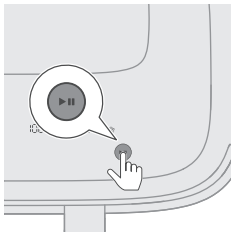
11 Select the big pan.



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



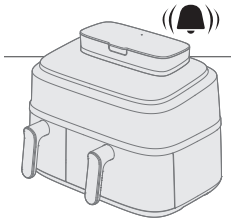
13 Press the time up/down button to choose the needed time.



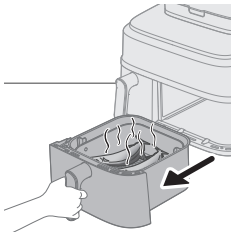
14 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time indication stop blinking.

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.



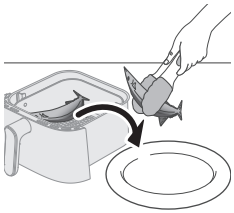
16 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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.**

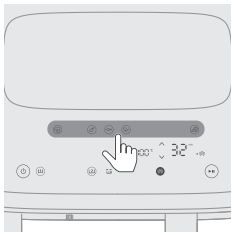


Food table - big pan

Ingredients	Food amount	Temperature	Time (min)	Note
Fresh potato cubes	800g / 28 oz	100 °C	28-35	
Whole potato (around 250-300 g/9-11 oz)	4 pieces	100 °C	45-55	
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	10 pieces	100 °C	30-40	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	3 pieces	100 °C	18-22	
Root vegetables (like brocolli)	600 g / 21 oz	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	25-40	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 200 g/7 oz)	4 pieces	100 °C	20-30	
Yam/Sweet potato(around 100g/3.5 oz)	8 pieces	100 °C	45-60	

Steam with preset

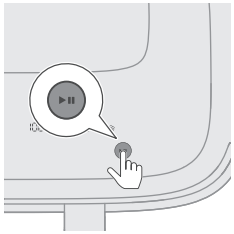
1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam function".



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	Tempera-ture (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes		800g / 28 oz	100 °C	35 min	- Cut into potato cubes
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk ,	100 °C	40 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick
Fish (aka fish and seafood)		600g	100 °C	20 min	- Whole fish with skin around 300 g / 11 oz
Vegetables		550g	100 °C	14 min	- Root vegetables like cauliflower, broccoli
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.

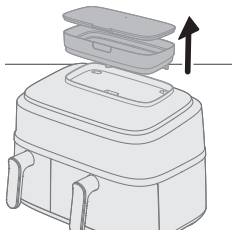
6 Put the sticks into the basket.

Cleaning

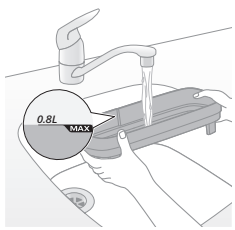
Use automated cleaning programs

Using steam cleaning function

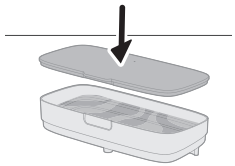
It helps dissolve greasy residue and deeply clean the big pan. The program lasts for 20 minutes, with 15 minutes for steam cleaning and 5 minutes for drying the pan.



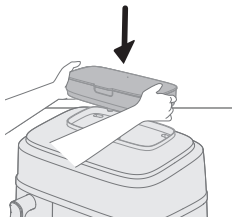
1 Remove the water tank from the appliance.



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

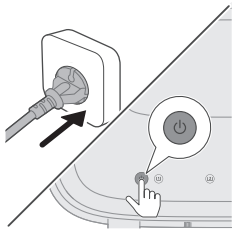


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

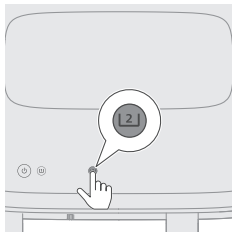


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

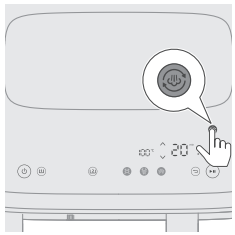
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.



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

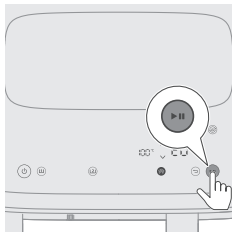


6 Select the big pan.

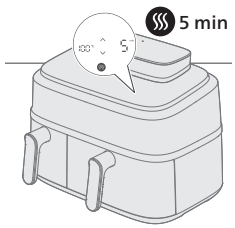


7 Press the Steam Clean button to start cleaning right chamber.

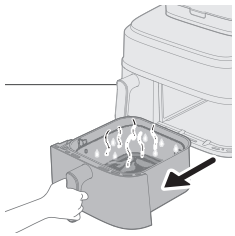
The time on the right side starts blinking.



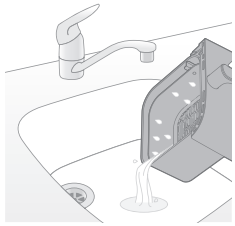
8 Press the Start/Pause button to start cleaning process.
The temperature and time indication stop blinking.



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.

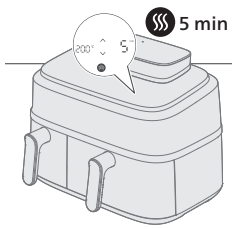


10 Remove and empty the pan.

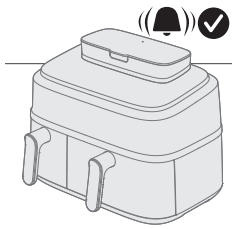


11 Rinse the basket and pan to remove residue.
If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.

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

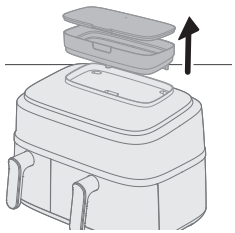
- Before first use or if not used for a long time, we suggest using the “Steam clean” function to thoroughly clean the water circle and right chamber.

Note

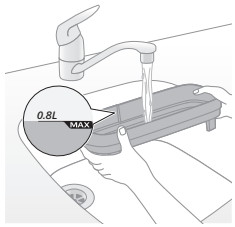
- When starting program of steam cleaning or descaling, it might generate more vapour than steam mode from the back of appliance, which indicates that more condensation you will see on the wall. Before starting these two programs, please ensure that 1) air outlet is not directly facing the socket; 2) 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

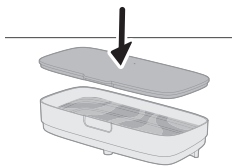
Every 10 hours of steam mode use, the icon will blink, indicating it's time to run a descale program. This function helps clean limescale buildup in the device's water system and extends its lifespan.



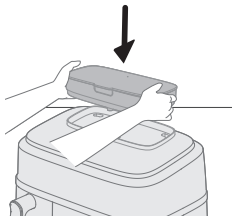
1 Remove the water tank from the appliance.



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

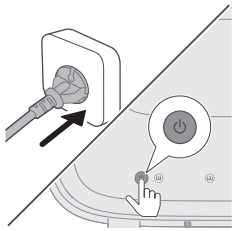


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

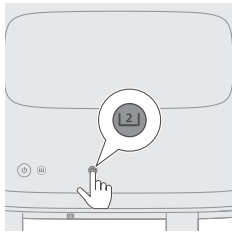


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

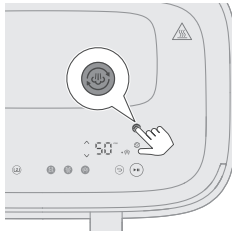
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.



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

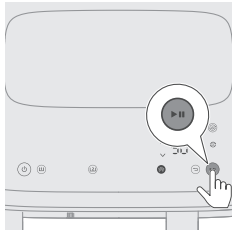


6 Select the big pan.



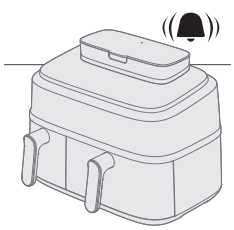
7 Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon appears and blinks.

The time on the right side starts blinking.

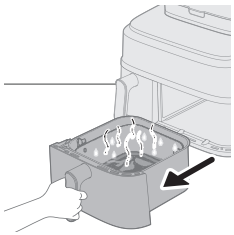


8 Press the Start/Pause button to begin descaling.

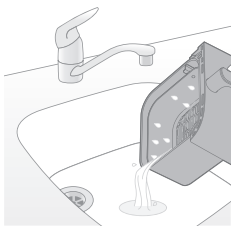
The time indication stop blinking.



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.

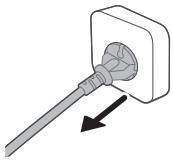
General cleaning

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.

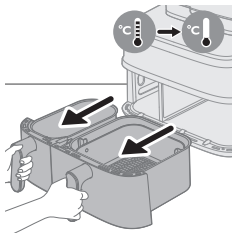
If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.



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.

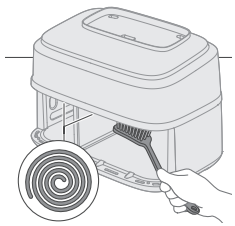
3 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip

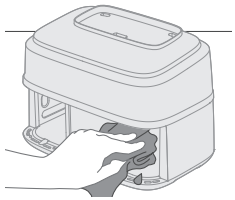
- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket 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.

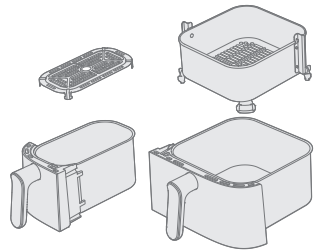
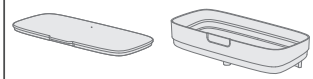
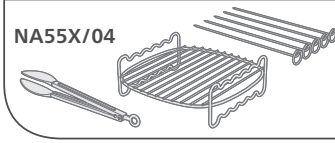
Note

- 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").

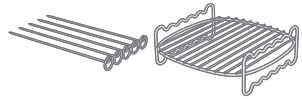
Cleaning table

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

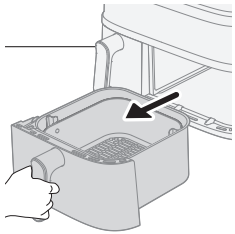
Accessories

Using the double layer

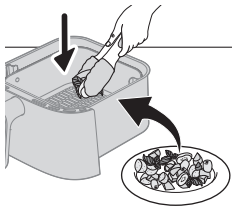
The double layer and skewer come with the following models: NA55X/03.



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



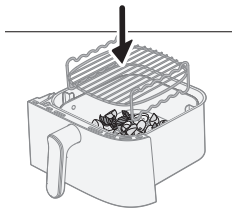
1 Remove the big pan from the appliance.



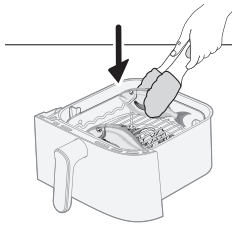
2 Place the desired food into the basket.

Note

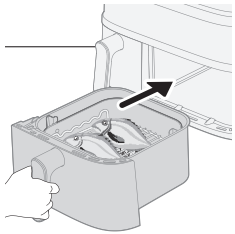
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.



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



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



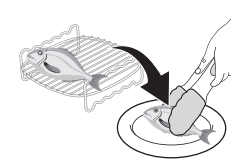
5 Insert the pan into the appliance and adjust the time and temperature as specified in the following table. Once ready, press the start button.

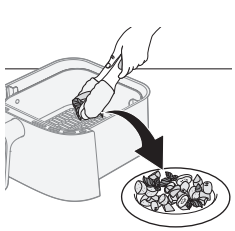
Dishes	Weight (raw)	Cooking time	Tempera-ture	Note

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.

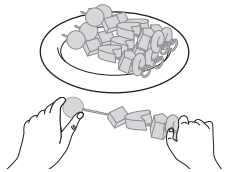
Caution

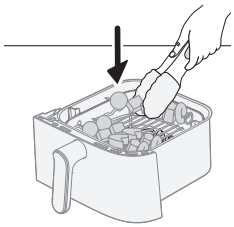
- **Be cautious when removing the double layer as it becomes hot during cooking.**

Using the skewer

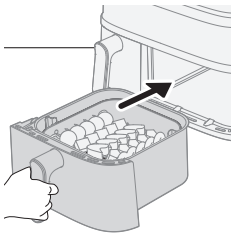
The skewer can be used in combination with the double layer.

1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers.

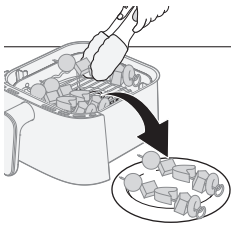




2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer.



3 Put the pan back into the appliance.
4 Set the time and temperature according to the specified table and begin the cooking process.



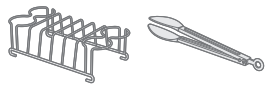
5 Once cooking is complete, use oven gloves and tongs to carefully remove the food from the basket.

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	15–18 min	180°C	- Put the mixed vegetables on the bottom of the pan, and the skewers on top of the double layer.
Mixed vegetables	500 g			

Using the breakfast kit

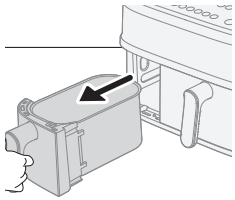
The breakfast kit comes with the following models: NA55X/04.



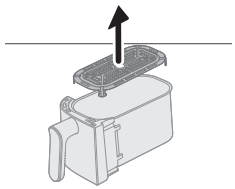
The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution

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



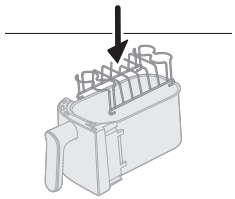
1 Remove the small pan from the appliance.



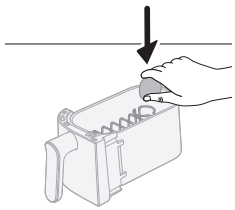
2 Take the bottom plate out of the pan.

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.

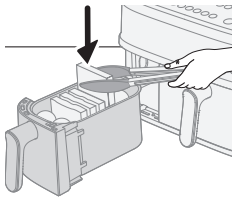


4 Place up to four eggs on the breakfast kit and insert the pan back into the appliance.

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

Breakfast kit	Amount	Cooking time	Temperature	Note

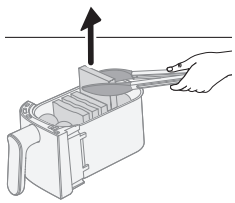
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	180°C	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	5 pieces	5–6 min		



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.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The screen on the Airfryer shows "E1".	The device is broken / has defects.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.
	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 screen on the Airfryer shows "E4–E12".	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.

Obsah

Důležité informace 62
Recyklace 64
Elektromagnetická pole (EMP) 64
Záruka a podpora 65
Úvod 66
Všeobecný popis 67
Popis funkcí 69
Před prvním použitím 70
Příprava před prvním použitím 71
Návod na vaření 73
Vaření ve dvojité nádobě 73
Vaření v samostatné nádobě 78
Čištění 102
Použití automatických čisticích programů 102
Obecné pokyny pro čištění 107
Příslušenství 109
Skladování 114
Řešení problémů 114

Důležité informace

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto příručku s důležitými informacemi a uschovejte ji pro budoucí použití.



Nebezpečí

- Neumisťujte přístroj na horký plynový sporák ani do jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vařiče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehřáté trouby.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač prázdný a že v ohřívači nejsou žádné potraviny.
- Před prvním použitím musíte k přístroji připojit přihrádku na kabel. Nikdy přihrádku na kabel neodstraňujte.

Varování

- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj zapojujte pouze do řádně uzemněných zásuvek, které jsou chráněné uzemněným elektrickým jističem.
- Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud byly obeznámeny s příslušnými riziky.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu smí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj neumisťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 15 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.

- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravině.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- Fritéza Airfryer má dvě varné komory a proto má vysokou elektrickou spotřebu. Nezapojujte další výkonný spotřebič (např. varnou konvici, elektrický gril atd.) do stejné zásuvky. Může dojít k pádu elektrického jističe ve vašem domě a zásuvka nebude fungovat.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumisťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba, košík a příslušenství umístěny uvnitř varné komory se během používání přístroje a po něm zahřívají, vždy s nimi manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.
- Když vaříte v páře, buďte při zvedání víka opatrní, abyste se nespálili unikající párou.
- Nepoužívaná přihrádka je vždy horká, i když se používá jiná přihrádka.

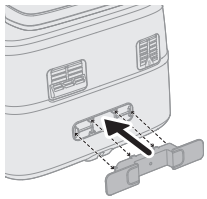


- Nepoužívaná přihrádka přístroje se může zahřát, když je v provozu jiná přihrádka. Proto doporučujeme, abyste všechny zásuvky nechali zavřené, i když je v provozu pouze jedna přihrádka, a otevírali/vyjímali je pouze v případě, že je to nezbytné k jejich naplnění.
- Neumisťujte okénko pro únik páry k zásuvce.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Při ponechání přístroje bez dozoru a před jeho sestavováním, rozebíráním, uskladněním nebo čištěním ho vždy odpojte od napájení.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Zařízení neodpojujte ze zásuvky ihned po dokončení vaření.

- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte, aby přísady připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a nikoli tmavé nebo hnědé.
- Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso, okraj kovových částí a štít proti rozstříknutí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Při vaření rychle se kazících potravin buďte opatrní, pokud jde o funkci synchronizovaného vypnutí (může dojít k množení bakterií).
- Buďte opatrní při vytahování uvařených pokrmů a nenechte vypadnout žádné příslušenství.



- Držák kabelu slouží také jako distanční vložka; vytvořením prostoru mezi zařízením a zdí zabraňuje akumulaci tepla. Distanční vložku nikdy neodstraňujte.
- Když se rozsvítí ikona odstranění vodního kamene, odstraňte vodní kámen.
- Přístroj umístěte 20 cm od stěny a výstup vzduchu neumisťujte přímo před zásuvku. Neumisťujte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.
- Při běžném používání je nutné okolo výrobku zajistit dobrou ventilaci.
- Pokud se uvnitř nebo v okolí výstupu páry nahromadí vlhkost, setřete ji suchým hadříkem.
- Pokud se na prázdné zásuvce vyskytne vodní kondenzát, doporučujeme upravit pozici zařízení nebo na zásuvku nasadit protiprachový kryt, aby se na ní kondenzát nehromadil.

Recyklace



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem.
- Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických výrobků.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj odpovídá platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Záruka a podpora

Společnost Versuni poskytuje na tento produkt po zakoupení dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na závady vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby. Naše záruka nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele. Potřebujete-li další informace nebo uplatnit záruku, navštivte náš web **www.philips.com/support**.

Úvod

Gratulujeme a vítáme vás do rodiny Philips!

Chcete-li plně využívat naši podporu, zaregistrujte svůj výrobek na stránce **www.philips.com/welcome**.

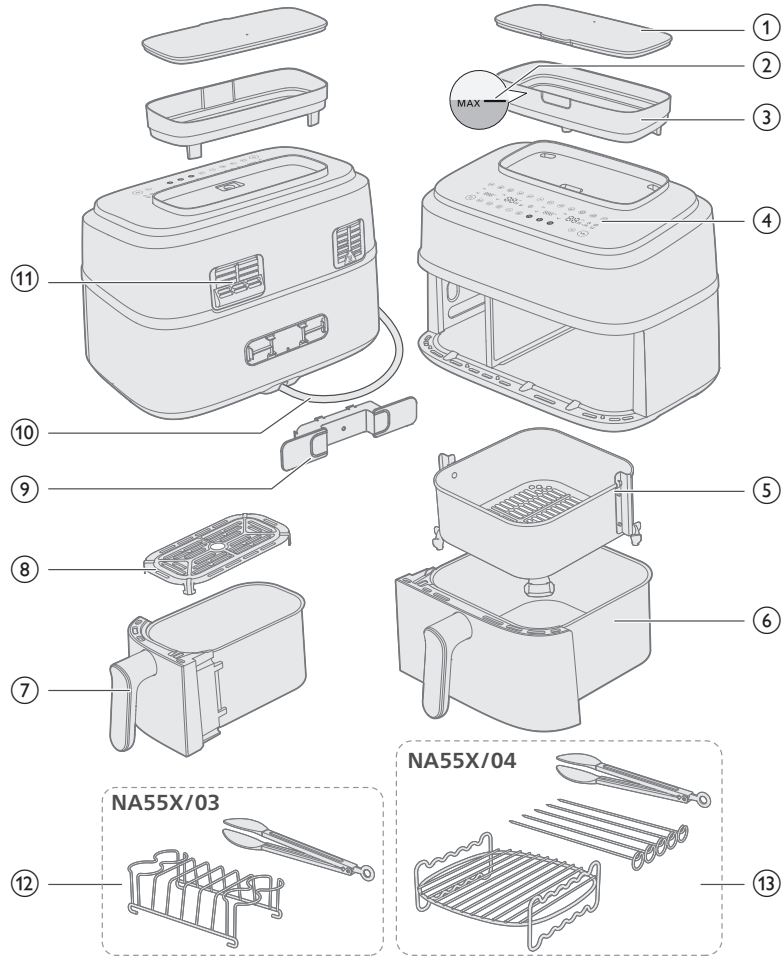
Fritéza Airfryer se dvěma košíky s párou umožňuje připravovat dvě přísady samostatnými způsoby přípravy, přičemž obě jsou hotové ve stejnou dobu. Dva košíky na smažení, pečení, zapékání a grilování, přičemž velký košík je vybaven také pro vaření v páře. Vychutnejte si dokonale připravené pokrmy díky technologii RapidAir Plus a technologii Air Steam.

Navíc je tato horkovzdušná fritéza vybavena programy automatického čištění, jako je čištění párou a odstraňování vodního kamene. Čištění párou může usnadnit odstranění nahromaděného tuku z velké nádoby a kolem topné trubice. Funkce odstraňování vodního kamene pomáhá čistit usazeniny vodního kamene ve vodním systému přístroje a prodlužuje jeho životnost.

Součástí je aplikace HomeID, která obsahuje podrobné rady a stovky receptů na lahodné pokrmy, včetně konkrétních nastavení pro vaši fritézu Airfryer se dvěma košíky.

Stáhněte si aplikaci pomocí kódu QR umístěného na balení.

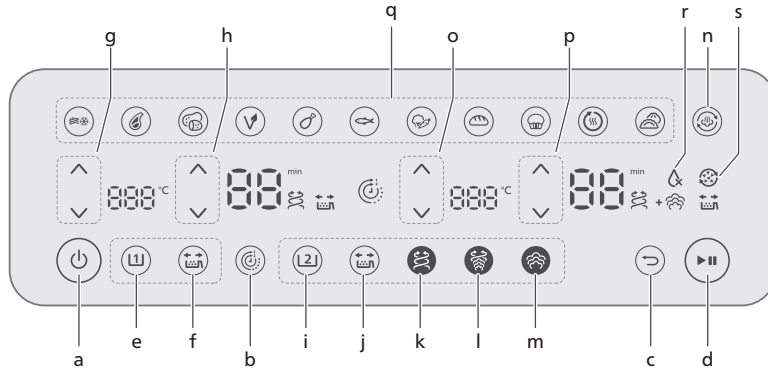
Všeobecný popis



Hlavní části

1	Víko nádržky na vodu	8	Spodní deska pro malou nádobu
2	Indikace maximální hladiny vody	9	Držák kabelu
3	Nádržka na vodu	10	Napájecí kabel
4	Ovládací panel	11	Výstupy vzduchu
5	Košík pro velkou nádobu	12	Snídaňová sada (pouze NA55X/03)
6	Velká nádoba	13	Dvojitý rošt s jehlami na špízy (pouze NA55X/04)
7	Malá nádoba		

Ovládací panel



a Tlačítko vypínače
b Funkce času
c Tlačítko zpět
d Tlačítko pro spuštění/pozastavení

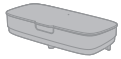
Tlačítka ovládání malé nádoby

e Tlačítko malé nádoby
f Tlačítko upozornění na protřepání
g Tlačítka ovládání teploty
h Tlačítka ovládání času

Tlačítka ovládání velké nádoby

i Tlačítko velké nádoby
j Tlačítko upozornění na protřepání
k Tlačítko funkce horkovzdušného fritování
l Tlačítko funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování
m Tlačítko funkce vaření v páře
n Tlačítko funkce čištění párou
o Tlačítka ovládání teploty
p Tlačítka ovládání času
q Tlačítka předvoleb
r Indikace nedostatku vody
s Ikona připomenutí odstranění vodního kamene

Popis funkcí



Nádržka na vodu

Fritéza má nádržku na vodu umístěnou v horní části přístroje. Indikace maximální hladiny vody je přibližně 800 ml a je viditelná zepředu i zezadu. Abyste zabránili úniku vody, nepřekračujte tuto hladinu.

Abyste zabránili rozlití vody, držte nádržku na vodu při plnění oběma rukama a před jejím přemístěním zavřete víko. Po každém cyklu vaření nádržku na vodu vyprázdněte, abyste zabránili usazování vodního kamene.



Funkce času

Automatická synchronizace doby vaření zajistí, že obě nádoby dokončí vaření ve stejnou dobu, a to i v případě, že se časy vaření liší.



Tlačítko zpět

Tlačítko zpět můžete použít, když omylem zvolíte nesprávnou předvolbu/funkci.



Upozornění na protřepání

Stisknutím tlačítka upozornění na protřepání zapnete nebo vypnete upozornění, které vám připomene, abyste během vaření dvakrát protřepali nebo otočili jídlo pro dosažení rovnoměrnějších výsledků. Uslyšíte „pípnutí" a vedle displeje času se zobrazí blikající ikona protřepání.



Funkce horkovzdušného fritování

Technologie RapidAir Plus s jedinečným hvězdicovitým designem cirkuluje horký vzduch kolem jídla a skrz něj, čímž zajišťuje rovnoměrné vaření uvnitř i venku pro chutné domácí pokrmy.



Funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování

Pouze pro velkou nádobu: Pomocí funkce RapidAir Plus s technologií Air Steam dosáhnete křehkosti při vaření v páře a křupavosti pomocí horkovzdušného fritování.



Funkce vaření v páře

Pouze pro velkou nádobu: Naše technologie Air Steam zajišťuje kvalitní dávku páry pro zeleninu, ryby, knedlíky nebo pečivo, se kterou dosáhnete křehké a jemné textury bez nasáknutí a rozmočení.



Ikona indikace nedostatku vody

Jedná se o ikonu na pravém číslicovém displeji. Pokud bliká a pípá, znamená to, že v nádržce není voda nebo že nádržka není správně umístěna. Naplňte nádržku vodou a ujistěte se, že je na svém místě. Poté stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění a nápis zhasne.



Funkce čištění párou

Pouze pro velkou nádobu: Stiskněte jednou tlačítko čištění párou, čímž zahájíte čištění pravé komory a pomůžete rozpustit mastné zbytky v nádobě a kolem topného tělesa. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění – čištění párou".



Funkce odstraňování vodního kamene

Pouze pro velkou nádobu: Dlouze stiskněte tlačítko čištění párou po dobu alespoň 3 sekund, dokud nezačne blikat ikona odstraňování vodního kamene. Podrobnosti viz kapitola „Čištění – odstraňování vodního kamene".





Pozastavit vaření

Vaření obnovíte stiskem tlačítka spuštění/pozastavení nebo opětovným vložením nádoby/košíku.

Předvolby

Níže uvedené předvolby jsou programy vaření, které obsahují doporučení pro nastavení teploty a doby vaření založené na množství jídla. Podrobnější informace najdete v kapitole „Vaření pomocí předvoleb".

					
Mražené bramborové pokrmy	Steak	Čerstvé brambory	Veganské	Kuřecí stehna	Ryby
					
Zelenina	Chleba	Muffiny/ Koláč	Ohřev	Knedlíčky	

Hlučnost přístroje

Během práce přístroje může být slyšet hluk. Jedná se o běžný jev, kdy hluk vychází z čerpadla a ventilátoru.

Zvuková upozornění

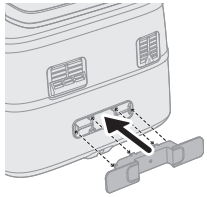
Někdy uslyšíte zvukové upozornění, například když přístroj dokončí vaření, nebo když je během vaření vyžadována nějaká akce, např. protřepat či obrátit pokrm.

Před prvním použitím

Důležité informace

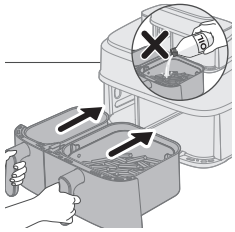
- **Při prvním použití může horkovzdušná fritéza vytvářet kouř a zápach, který by se měl během několika minut rozptýlit.**
- **Před první přípravou jídla přístroj důkladně vyčistěte podle kapitoly „Čištění".**

1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění").
4 Připevněte držák kabelu zaklapnutím na určené místo na zadní straně zařízení.



Upozornění

- **Držák kabelu slouží také jako distanční vložka; vytvořením prostoru mezi zařízením a zdí zabraňuje akumulaci tepla.**



Upozornění

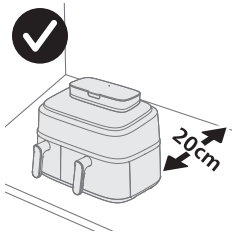
- **Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.**
- **Nedotýkejte se horkých povrchů. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.**
- **Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.**
- **Při prvním použití přístroje z něj může unikat slabý kouř. To je normální jev.**
- **Předehřívání přístroje není nutné.**

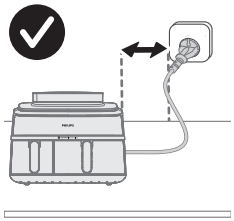
Příprava před prvním použitím

Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.

Poznámka

- Během používání se skrze výstupy vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupu vzduchu. Přístroj umístěte 20 cm od stěny a výstup vzduchu neumisťujte přímo před zásuvku.

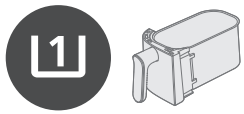
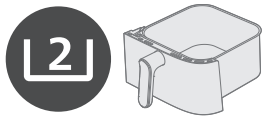




- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.
- Neumisťujte fritézu Airfryer vedle jiného varného spotřebiče, blízko stěny kuchyně nebo pod horní kuchyňské skříňky. Vysrážená horká pára by mohla stékat po površích.
- Při běžném používání je nutné okolo výrobku zajistit dobrou ventilaci.
- Během používání se skrze výstupy vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupu vzduchu. Přístroj umístěte 20 cm od stěny a výstup vzduchu neumisťujte přímo před zásuvku.

Návod na vaření

Pro levou a pravou nádobu existují různé funkce vaření. Pro požadovanou funkci vaření můžete zvolit odpovídající nádobu.

	Režim vaření		
	Horkovzdušné fritování	Vaření v páře a horkovzdušné fritování	Vaření v páře
			
Malá nádoba 	✓	✗	✗
Velká nádoba 	✓	✓	✓

Před použitím funkce vaření v páře nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování se ujistěte, že je v nádržce dostatek vody, a nepřekračujte indikaci maximální hladiny vody na nádržce.

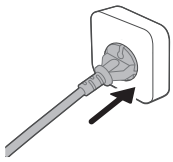
Po ukončení vaření nádržku na vodu vyprázdněte.

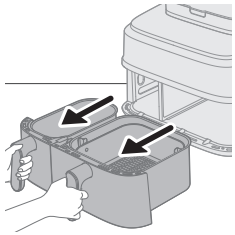
Vaření ve dvojité nádobě

Vaření s funkcí času

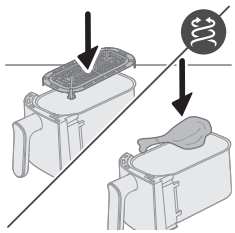
Pokud připravujete dva pokrmy s různými funkcemi, teplotami a časem, použijte **funkci času**, aby obě nádoby dokončily přípravu současně.

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

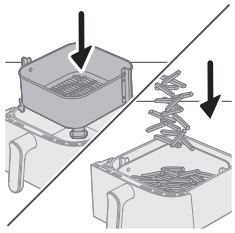




2 Vyjměte obě nádoby z přístroje zatažením za rukojeť.



3 Umístěte spodní desku do malé nádoby.

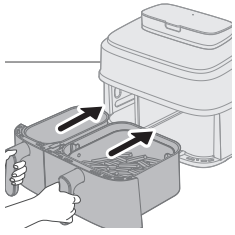


4 Vložte košík do velké nádoby.

Poznámka

- Ujistěte se, že jsou chlopně košíku při vkládání do nádoby správně umístěny na pravé a levé straně. Pokud jej omylem otočíte o 90 stupňů, košík se do nádoby nevejde.
- Při umísťování košíku do nádoby je třeba trochu zatlačit.

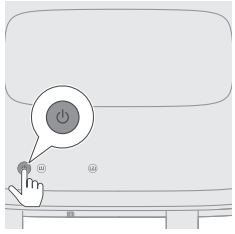
5 Vložte přísady do košíků.



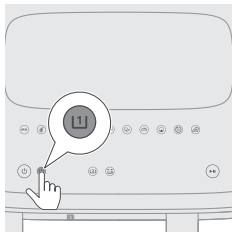
6 Zasuňte nádoby zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

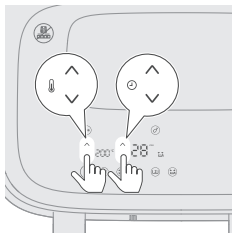


7 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



8 Vyberte malou nádobu.

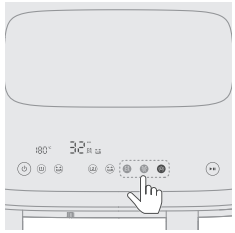
Indikace času a teploty na levé straně začne blikat.



9 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.

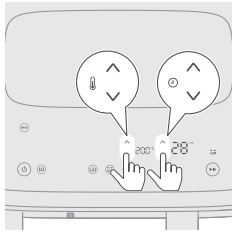


10 Vyberte velkou nádobu.



11 Zvolte požadovanou funkci vaření: horkovzdušné fritování, vaření v páře nebo funkci vaření v páře a horkovzdušné fritování.

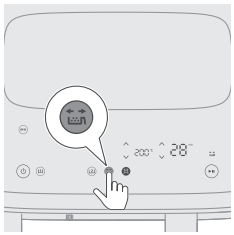
Před výběrem funkce vaření v páře nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování naplňte nádržku na vodu po indikaci maximální hladiny.



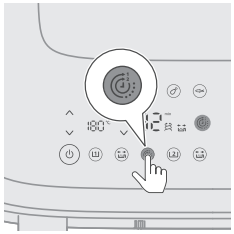
12 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.

Pokud zvolíte funkci horkovzdušného fritování nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování, můžete nastavit teplotu vaření. U funkce vaření v páře je teplota pevně nastavena na 100 °C a není nastavitelná.

Doporučené množství potravin, teploty a dobu vaření naleznete v tabulce pokrmů v kapitole „Vaření v samostatné nádobě“.



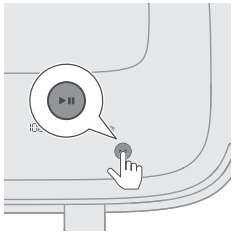
13 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, pokud chcete být během vaření upozorněni, abyste protřepali své jídlo.



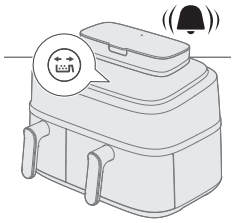
14 Stisknutím tlačítka funkce času zajistíte, že se obě jídla dovaří ve stejnou dobu.

Pokud vaříte dvě jídla s různými funkcemi, teplotami a dobou vaření a není nutné, aby byla dokončena ve stejnou dobu, můžete tento krok vynechat.

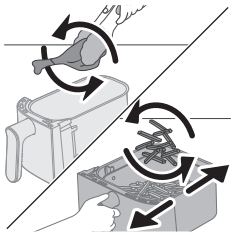
Pokud během vaření nastavíte čas pro jednu z nádob, **funkce času** bude deaktivována a obě nádoby budou pracovat samostatně. Chcete-li **funkci času** opět aktivovat, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Poté stiskněte tlačítko **funkce času**, které se zobrazí. Nakonec opětovným stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení pokračujte ve vaření.

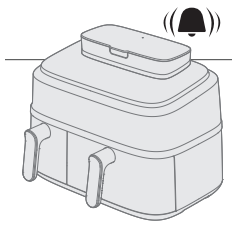


15 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

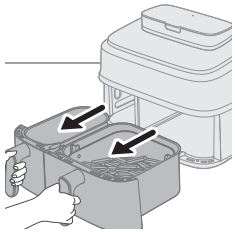


16 Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vyjměte nádobu s košíkem a protřepejte ji nad dřezem. Poté nádobu vložte zpět do přístroje.





17 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



18 Vytáhněte nádoby a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Pokud přísady ještě nejsou hotové, stačí vložit nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidat několik dalších minut.

19 Opatrně vyjměte přísady (např. hranolky) z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Poznámka

- Chcete-li obě nádoby pozastavit, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Opětovným stisknutím pokračujte ve vaření v obou nádobách.
- Chcete-li pozastavit pouze jednu nádobu, vyberte nejprve tuto nádobu a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Opětovným stisknutím tlačítka pokračujte ve vaření v této nádobě.
- U jedné nádoby můžete použít předvolbu a u druhé ruční nastavení.
- Přístroj automaticky pozastaví vaření, když nádobu vytáhnete, a pokračuje v něm, když ji vložíte zpět.

Pokyny k různým funkcím vaření naleznete v příslušných částech kapitoly „Vaření v samostatné nádobě“.

Vaření v samostatné nádobě

Pokud chcete fritovat horkým vzduchem malou porci jídla, zvolte malou nádobu L1.

Pokud chcete fritovat horkým vzduchem, vařit v páře a fritovat horkým vzduchem nebo vařit v páře velkou porci jídla, zvolte velkou nádobu L2.

Níže uvedené pokyny se týkají velké nádoby.

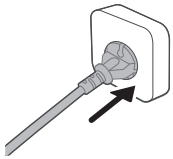
Poznámka

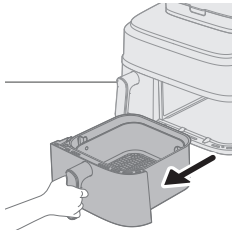
- Chcete-li vyjmout velké nebo křehké přísady, použijte k jejich vyjmutí kleště.
- V závislosti na přísadách můžete po každé dávce nebo před protřepáním či výměnou košíku opatrně vylít z nádoby přebytečný olej nebo tuk. Košík položte na žáruvzdorný povrch a při vylévání přebytečného oleje nebo tuku používejte rukavice vhodné do trouby. Poté vraťte košík do nádoby.

Funkce horkovzdušného fritování

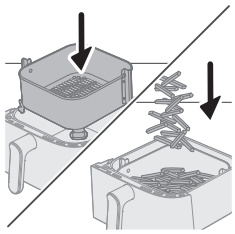
Horkovzdušné fritování ve velké nádobě s tabulkou pokrmů

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.





2 Zatažením za rukojeť vyjměte velkou nádobu s košíkem z přístroje.

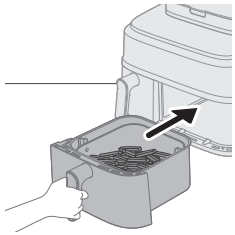


3 Vložte košík do velké nádoby.

4 Vložte přísady do košíku.

Poznámka

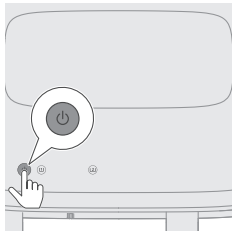
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani košík nepřeplňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.



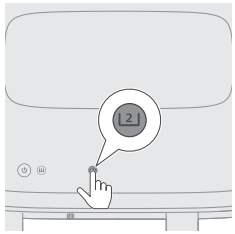
5 Zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**



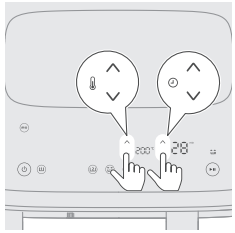
6 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



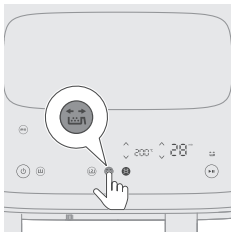
7 Vyberte velkou nádobu.



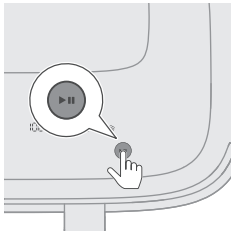
8 Zvolte tlačítko funkce horkovzdušného fritování.
Indikace času a teploty na pravé straně začne blikat.



9 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času (viz „Tabulka pokrmů“).



10 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, pokud chcete být během vaření upozorněni, abyste protřepali své jídlo, pokud přísady vyžadují protřepat nebo otočit (viz „Tabulka pokrmů").

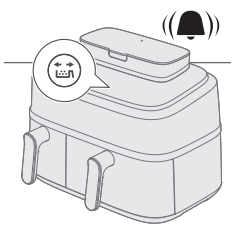


11 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

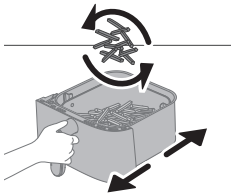
Displej teploty a času přestane blikat.

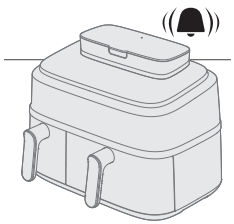
Poznámka

- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Nastavení vaření můžete během vaření kdykoli změnit kliknutím na tlačítko nahoru nebo dolů.

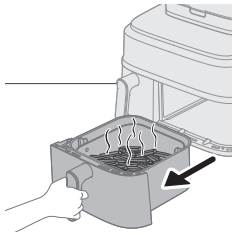


12 Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vyjměte nádobu s košíkem a protřepejte ji nad dřezem. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.





13 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



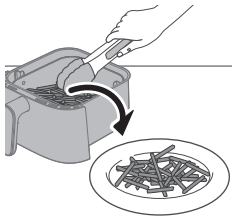
14 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Upozornění

- **Nádoba fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku apod.), když ji vyjmete ze zařízení.**

Poznámka

- Pokud přísady ještě nejsou hotové, jednoduše pomocí rukojeti zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidejte k nastavenému času několik minut navíc.



15 Opatrně vyjměte přísady (např. hranolky) z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Upozornění

- **Nádobu při vyjímání přísad nenaklánějte, protože by z ní mohl vypadnout košík.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**

Tabulka pokrmů – velká nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Přísady	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce)	800 g / 28 uncí	200 °C	28–31	V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	800 g / 28 uncí	180 °C	30–40	V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Mražené kuřecí medailonky	600 g / 21 uncí	200 °C	10–20	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	600 g / 21 uncí	200 °C	18–24	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 uncí)	4 karbanátků	200 °C	15–20	V polovině otočte
Sekaná pečeně	1 200 g / 42 uncí	150 °C	55–60	Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba150 g / 5 uncí)	4 kotlety	200 °C	15–20	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte

Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 unce)	10 ks	200 °C	11–15	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	10 ks	180 °C	27–32	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 uncí)	5 ks	180 °C	15–25	V polovině otočte
Celé kuře	1 200 g / 42 uncí	180 °C	50–60	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	3 ryby	180 °C	20–25	
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	5 ks	160 °C	25–32	
Směs zeleniny (hrubě krájená)	1 000 g / 28 uncí	180 °C	18–23	Dobu přípravy nastavte podle vlastní chuti, protřepejte, otočte nebo promíchejte v polovině doby vaření
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 unce)	9 ks	160 °C	13–15	Použijte formičky na muffiny
Koláč	500 g / 18 uncí	140 °C	35–40	Použijte velký pekáč na vaření a pečení a před vyjmutím koláče zkontrolujte, zda je propečený
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2 unce)	6 ks	200 °C	6–8	

Veganské (čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel)	12 ks	180 °C	12–15	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí chléb	550 g / 28 uncí	150 °C	33–35	Použijte velký pekáč na vaření a pečení Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený



Tabulka pokrmů – malá nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

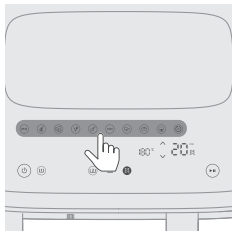
Přísady	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce)	300 g / 11 uncí	200 °C	28–30	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	300 g / 11 uncí	180 °C	30–38	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Mražené kuřecí medailonky	300 g / 11 uncí	200 °C	20–22	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	300 g / 11 uncí	200 °C	20–23	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 uncí)	300 g / 11 uncí	200 °C	21–24	V polovině otočte
Kotlety bez kosti (zhruba150 g / 5 uncí)	300 g / 11 uncí	200 °C	20–22	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 unce)	6 ks	200 °C	13–17	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	5 ks	180 °C	28–30	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 uncí)	3 ks	180 °C	20–25	V polovině otočte
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	1 kus	180 °C	24–26	
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	2 ks	160 °C	25–32	

Směs zeleniny (hrubě krájená)	400 g / 14 uncí	180 °C	12–25	Čas přípravy nastavte podle chuti V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 unce)	6 ks	160 °C	19–25	Použijte formičky na muffiny
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2 unce)	3 ks	200 °C	6–8	
Veganské (čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel)	12 ks	190 °C	15–18	40 g na každý kus Čerstvé polotovary, veganské občerstvení jako např. falafel 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte v průběhu přípravy

Horkovzdušné fritování s předvolbou ve velké nádobě

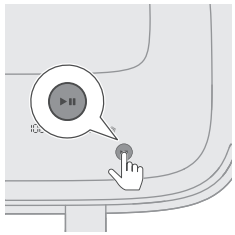
1 Postupujte podle kroků 1 až 8 v kapitole „Horkovzdušné fritování ve velké nádobě s tabulkou pokrmů".

2 Vyberte předvolbu.



Tip:

- Chcete-li přejít na jinou předvolbu, stiskněte tlačítko zpět nebo zrušte výběr tlačítka předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.



3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

Indikace teploty a času přestane blikat.

V níže uvedené tabulce naleznete doporučené množství potravin na základě výchozí doby vaření.

Předvolba – velká nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Předvolby	Ikona	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Svačiny obsahující mražené brambory		800 g / 28 uncí	200 °C	28 min	- Mražené bramborové pokrmy, jako jsou mražené hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky atd. Upozornění na protřepání je ve výchozím nastavení zapnuté a vyzývá vás, abyste během vaření dvakrát protřepali nádobu.
Steak (tj. hovězí a vepřové kotlety)		600 g / 21 uncí	200 °C	20 min	- Plátek o tloušťce 2–2,5 cm, každý o hmotnosti 200 g / 7 uncí.
Veganské (tj. čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel)		12 ks	180 °C	12 min	- 40 g na každý kus Čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Čerstvé brambory		800 g / 28 uncí	180 °C	30 min	- Použijte moučnaté brambory - Brambory nakrájejte na kostičky - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte ¼ až 1 lžíci oleje - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Kuřecí stehna (tj. drůbeží maso)		8–10 ks	180 °C	32 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		600 g / 21 uncí	180 °C	23 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		1 000 g / 35 uncí	180 °C	22 min	- Nakrájené na hrubo - Směs zeleniny (lilek, cuketa, paprika, cibule)

Předvolby	Ikona	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Koláč		800 g / 35 uncí	140 °C	35 min	- Použijte velké pečicí příslušenství (199 x 189 x 80 mm) pro velkou nádobu - Formičky na muffiny použijte u malého košíku
Chleba		500 g	180 °C	35 min	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený
Ohřev			160 °C	5 min	- Nastavte čas podle potraviny a množství



Předvolba – Malá nádoba

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Předvolby	Ikona	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Svačiny obsahující mražené brambory		300 g / 11 uncí	200 °C	30 min	- Mražené bramborové pokrmy, jako jsou mražené hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky atd. Upozornění na protřepání je ve výchozím nastavení zapnuté a vyzývá vás, abyste během vaření dvakrát protřepali nádobu.
Steak (tj. hovězí a vepřové kotlety)		400 g / 14 uncí	200 °C	22 min	- Plátek o tloušťce 2–2,5 cm, každý o hmotnosti 200 g / 7 uncí
Veganské (tj. čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel)		8 ks	190 °C	15 min	- 40 g na každý kus Čerstvé polotovary, veganské občerstvení, například falafel V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte

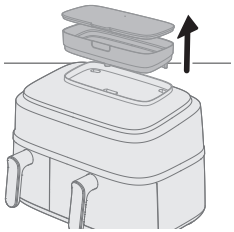
Předvolby	Ikona	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Čerstvé brambory		300 g / 11 uncí	180 °C	35 min	- Použijte moučnaté brambory - Brambory nakrájejte na kostičky - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte ¼ až 1 lžíci oleje - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Kuřecí stehna (tj. drůbeží maso)		4–5 ks	180 °C	36 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		300 g / 11 uncí	180 °C	25 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		400 g	180 °C	25 min	- Nakrájené na hrubo - Směs zeleniny (lilek, cuketa, paprika, cibule)
Koláč		6pics	150 °C	20 min	- Formičky na muffiny použijte u malého košíku
Chleba		300 g	160 °C	40 min	- Použijte pečicí příslušenství
Ohřev		-	170 °C	6 min	- Nastavte čas podle potraviny a množství

Tip: Udržování teploty

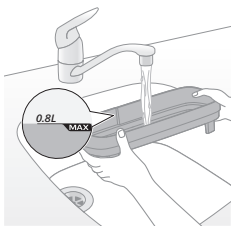
- Jídlo můžete ve fritéze Airfryer udržet teplé, když nastavíte teplotu na 80 stupňů a zvolíte čas, po který chcete ponechat své jídlo teplé. Doporučujeme, abyste své jídlo neponechávali teplé více než půl hodiny, protože může dojít ke snížení kvality jídla.
- Pokud například hranolky ztratí během režimu udržování teploty křupavost, zkraťte dobu udržení teploty tak, že zařízení dříve vypnete, nebo je dopečte po dobu 2-3 minut při teplotě 180 °C.

Funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování

Funkce vaření v páře a horkovzdušného fritování s tabulkou pokrmů

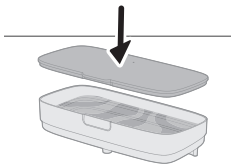


1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.

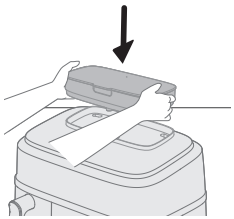


2 Naplňte vodou nádržku na vodu.

Nepřekračujte indikaci maximální hladiny vody.



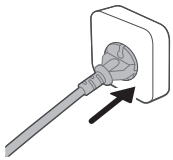
3 Zajistěte víko na nádržce na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

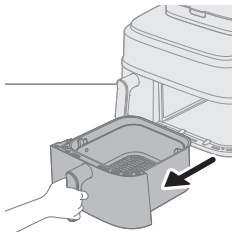


4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

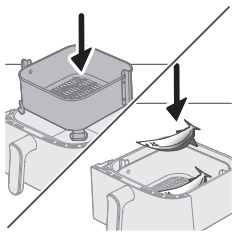
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“ a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce vaření v páře a horkovzdušné fritování vypnuta.

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.





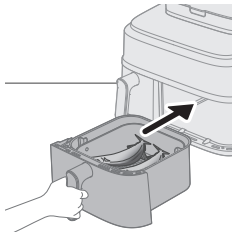
6 Zatažením za rukojeť vyjměte velkou nádobu s košíkem z přístroje.



7 Vložte košík do velké nádoby.
8 Vložte přísady do košíku.

Poznámka

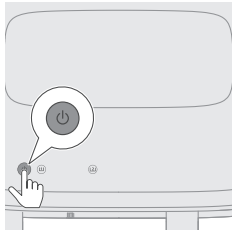
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani košík nepřeplňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.



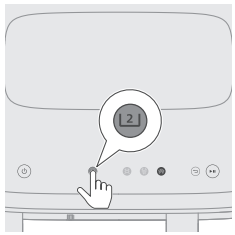
9 Zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**



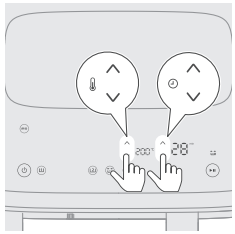
10 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



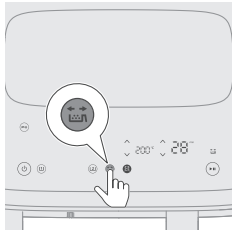
11 Vyberte velkou nádobu.



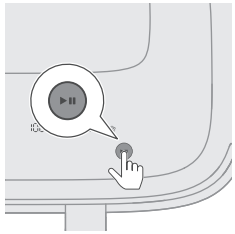
12 Vyberte funkci vaření v páře a horkovzdušného fritování.
Indikace času a teploty na pravé straně začne blikat.



13 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času (viz Tabulka pokrmů níže).



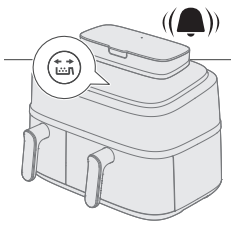
14 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, abyste byli v případě potřeby upozorněni na protřepání pokrmu během vaření.



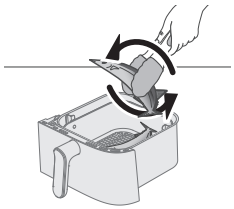
15 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.
Indikace teploty a času přestane blikat.

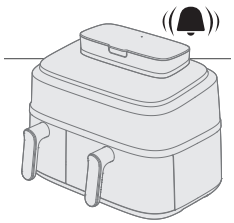
Poznámka

- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Pokud teplota a čas na displeji svítí trvale a nebliká, znamená to, že spotřebič pracuje normálně. Po 20 sekundách vaření uslyšíte motor/ventilátor a uvidíte páru vycházející ze zadní části přístroje.
- Nastavení vaření můžete během vaření kdykoli změnit kliknutím na tlačítko nahoru nebo dolů.

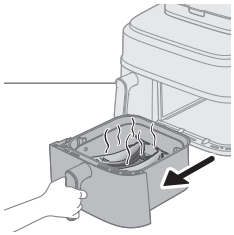


16 Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vytáhněte nádobu s košíkem a protřepejte ji nad dřezem. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.





17 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



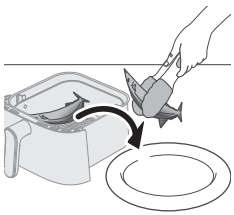
18 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Upozornění

- **Nádoba fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku apod.), když ji vyjmete ze zařízení.**

Poznámka

- Pokud přísady ještě nejsou hotové, jednoduše pomocí rukojeti zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidejte k nastavenému času několik minut navíc.



19 Opatrně vyjměte přísady z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Upozornění

- **Při vyjímání přísad nádobu nenaklánějte, protože košík by mohl vypadnout a mohla by vystříknout voda.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**



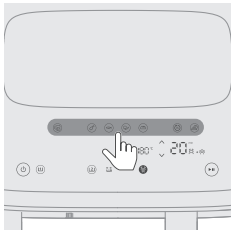
Tabulka pokrmů – velká nádoba

Přísady	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	800 g / 28 uncí	180 °C	26–35	V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	10 ks	180 °C	27–30	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 200 g)	4 ks	160 °C	20–22	Přidejte 10 g řepkového oleje
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	3 ks	200 °C	18–21	V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	5 ks	160 °C	20–21	Přidejte 10 g řepkového oleje
Směs zeleniny	1 000 g / 35 uncí	200 °C	19–21	Čas přípravy nastavte podle chuti V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Květák	600 g / 21 uncí	160 °C	19–21	V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte 10 g řepkového oleje
Mrkev	600 g / 21 uncí	180 °C	19–21	V průběhu 2krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte 10 g řepkového oleje

Domácí chléb	550 g / 19 uncí	180 °C	30–35	Použijte velký pekáč na vaření a pečení Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený
Knedlíčky	400 g / 14 uncí	160 °C	15–18	
Celé kuře	1 200 g / 42 uncí	180 °C	50–60	

Vaření v páře a horkovzdušného fritování s předvolbou

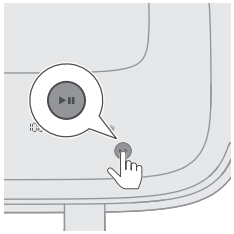
1 Postupujte podle kroků 1 až 12 v kapitole „Funkce vaření v páře a horkovzdušné fritování – Vaření v páře a horkovzdušné fritování s tabulkou pokrmů".



2 Vyberte předvolbu.

Tip

- Chcete-li přejít na jinou předvolbu, stiskněte tlačítko zpět nebo zrušte výběr tlačítka předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.



3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.
Indikace teploty a času přestane blikat.

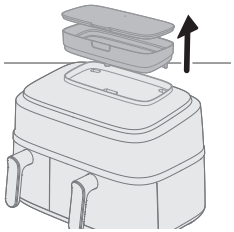
Tabulka předvoleb

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

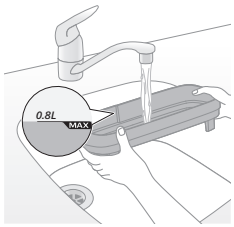
Předvolby	Ikona	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Čerstvé brambory		800 g / 28 - uncí	180 °C	26 min	- Použijte moučnaté brambory - Brambory nakrájejte na kostičky - Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte ¼ až 1 lžíci oleje - Upozornění na protřepání je zapnuto ve výchozím nastavení a během přípravy vás přístroj dvakrát upozorní na protřepání nádoby.
Kuřecí stehna (tj. drůbeží maso)		8–10 ks	180 °C	27 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno - V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		600 g / 21 uncí	200 °C	18 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		550 g	160 °C	19 min	- Zelenina, např. brokolice nebo květák - The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking. - Pokud vaříte zeleninovou směs (lilek, cuketa, paprika, cibule), upravte teplotu na 200 °C
Chleba		500 g	180 °C	30 min	- Použijte velký pekáč na vaření a pečení - Tvar bochníku by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa - Před vyjmutím chleba zkontrolujte, zda je propečený
Ohřev		-	150 °C	20 min	- Nastavte čas podle potraviny a množství
Knedlíčky		400 g	160 °C	15 min	-

Funkce vaření v páře

Vaření v páře s tabulkou pokrmů



1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.

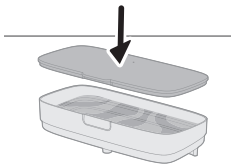


2 Naplňte vodou nádržku na vodu.

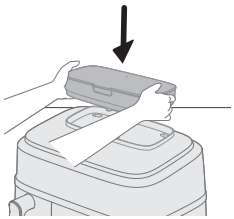
Nepřekračujte indikaci maximální hladiny vody.

Množství vody potřebné k vaření závisí na druhu potravin a době vaření.

Pokud je doba vaření delší než 50 minut, může být nutné během vaření doplnit nádržku na vodu.

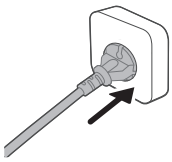


3 Zajistěte víko na nádržce na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

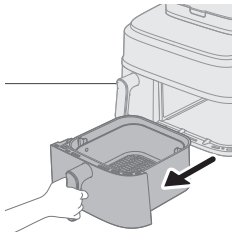


4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

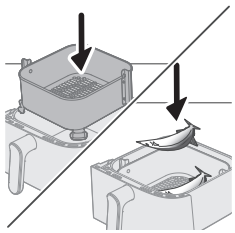
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“ a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.



5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



6 Zatažením za rukojeť vyjměte velkou nádobu s košíkem z přístroje.

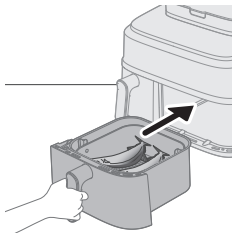


7 Vložte košík do velké nádoby.

8 Vložte přísady do košíku.

Poznámka

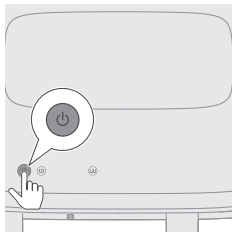
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani košík nepřeplňujte, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.



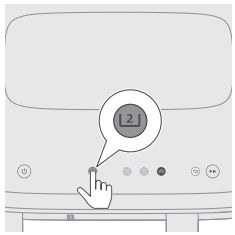
9 Zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer.

Upozornění

- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**



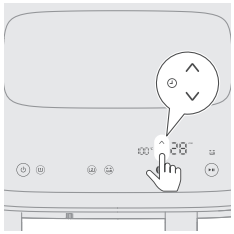
10 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



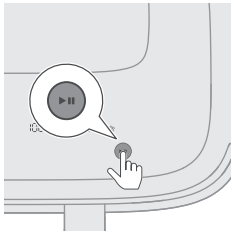
11 Vyberte velkou nádobu.



12 Zvolte funkci páry.
Čas na pravé straně začne blikat.



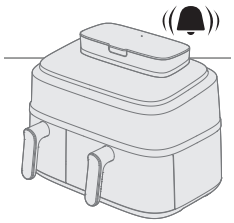
13 Stisknutím tlačítka zvýšení nebo snížení času vyberte požadovanou dobu.



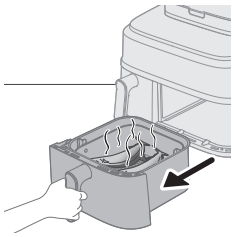
14 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.
Indikace teploty a času přestane blikat.

Poznámka

- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Pokud teplota a čas na displeji svítí trvale a nebliká, znamená to, že spotřebič pracuje normálně. Po 20 sekundách vaření uslyšíte motor/ventilátor a uvidíte páru vycházející ze zadní části přístroje.
- Nastavení vaření můžete během vaření kdykoli změnit kliknutím na tlačítko nahoru nebo dolů.



15 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



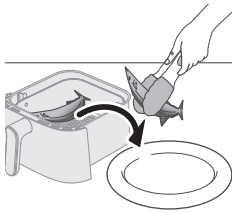
16 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

Upozornění

- **Nádoba fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku apod.), když ji vyjmete ze zařízení.**

Poznámka

- Pokud přísady ještě nejsou hotové, jednoduše pomocí rukojeti zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidejte k nastavenému času několik minut navíc.



17 Opatrně vyjměte přísady (např. brokolici) z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Upozornění

- **Při vyjímání přísad nádobu nenaklánějte, protože košík by mohl vypadnout a mohla by vystříknout voda.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**

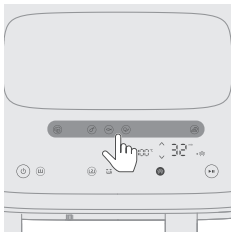


Tabulka pokrmů – velká nádoba

Přísady	Množství potravin	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Kostky čerstvých brambor	800 g / 28 uncí	100 °C	28–35	
Celá brambora (zhruba 250–300 g / 9–11 uncí)	4 ks	100 °C	45–55	
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	10 ks	100 °C	30–40	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	3 ks	100 °C	18–22	
Kořenová zelenina (jako např. brokolice)	600 g / 21 uncí	100 °C	10–14	
Knedlíčky	400 g / 14 uncí	100 °C	15–20	
Vepřová žebírka	300 g / 11 uncí	100 °C	30–35	Použijte talíř určité velikosti
Rýže	320 g / 11 uncí	100 °C	25–40	Použití nádoby na vaření, jako je pekáč, silikonový tác atd. Do hrnce přidejte 320 ml vody, poměr rýže a vody je 1 : 1,2
Kuřecí prsa (zhruba 200 g / 7 uncí)	4 ks	100 °C	20–30	
Jamy/sladké brambory (asi 100 g / 3,5 unce)	8 ks	100 °C	45–60	

Vaření v páře s předvolbou

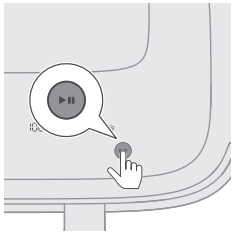
1 Postupujte podle kroků 1 až 12 v kapitole „Funkce vaření v páře“.



2 Vyberte předvolbu.

Tip

- Chcete-li přejít na jinou předvolbu, stiskněte tlačítko zpět nebo zrušte výběr tlačítka předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.



3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.
Indikace teploty a času přestane blikat.

Tabulka předvoleb

Doba vaření uvedená v tabulce je orientační pro čerstvé přísady. Pokud výsledky nejsou podle očekávání, upravte dobu vaření.

Předvolby	Ikona	Množství potravin	Teplota (výchozí)	Čas (výchozí)	Poznámka
Čerstvé brambory		800 g / 28 - uncí	100 °C	35 min	- Brambory nakrájejte na kostičky
Kuřecí stehna (tj. drůbeží maso)		8–10 ks ,	100 °C	40 min	- 120 g – 130 g / 4–5 uncí na každé stehno
Ryby (tj. ryby a mořské plody)		600 g	100 °C	20 min	- Celé ryby s kůží cca 300 g / 11 uncí
Zelenina		550 g	100 °C	14 min	- Kořenová zelenina jako květák, brokolice
Knedlíčky		400 g	100 °C	20 min	-

Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Pro velkou nádobu potřebujete 800 g / 28 uncí a pro malou nádobu 300 g / 11 uncí oloupaných brambor.
- Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.

- Nejvhodnější je fritovat horkým vzduchem hranolky v dávkách po 800 g/ 28 uncí, aby se propekly rovnoměrně. Větší množství hranolek způsobuje, že bývají méně křupavé než menší porce.

1 Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (tloušťka 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palců).

2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.

3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.

4 Nalijte do mísy jednu lžíci oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.

5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.

Poznámka

- Mísu nenaklánějte, abyste do košíku vložili všechny hranolky najednou, zabráníte tak stékání přebytečného oleje do nádoby.

6 Vložte hranolky do košíku.

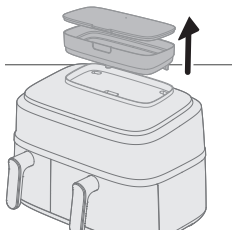
Čištění

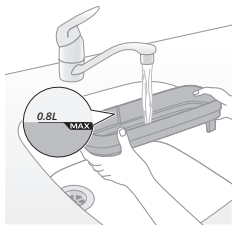
Použití automatických čisticích programů

Použití funkce čištění párou

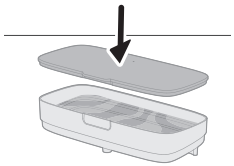
Pomáhá rozpustit mastné zbytky a hloubkově vyčistit velkou nádobu. Program trvá 20 minut, přičemž 15 minut trvá čištění párou a 5 minut sušení nádoby.

1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.

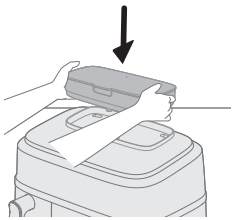




2 Nádržku na vodu naplňte čerstvou vodou po značku maximální hladiny.

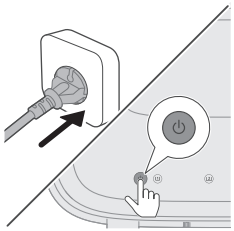


3 Zajistěte víko na nádržce na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

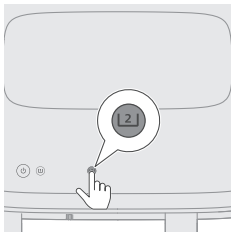


4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

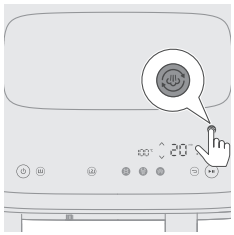
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody“ a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.



5 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj

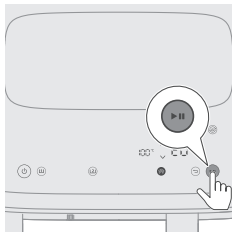


6 Vyberte velkou nádobu.

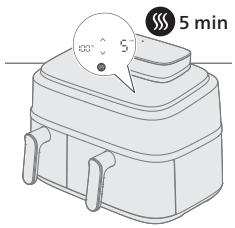


7 Stisknutím tlačítka čištění párou spusťte čištění pravé komory.

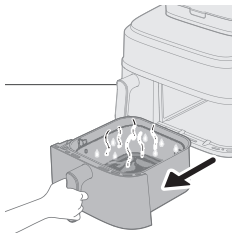
Čas na pravé straně začne blikat.



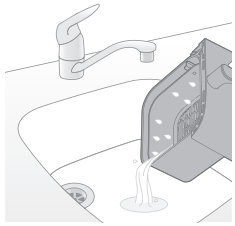
8 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces čištění.
Indikace teploty a času přestane blikat.



9 Po 15 minutách začne přístroj nepřetržitě pípat a ikona čištění párou bude blikat, dokud nevyjmete nádobu.
To znamená, že proces čištění je dokončen a zbývá fáze sušení v délce 5 minut.

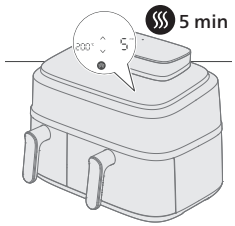


10 Vyjměte a vyprázdněte nádobu.

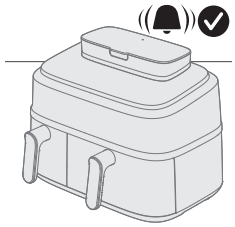


11 Opláchněte košík a nádobu, abyste odstranili zbytky.
Pokud v nádobě a košíku zůstane mastnota, vyčistěte je mýdlovou vodou nebo mycím prostředkem pomocí houbičky a poté je znovu opláchněte.

12 Rozpuštěnou mastnotu kolem ohřívacího prostoru setřete hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.
Při používání funkcí horkovzdušného fritování nebo vaření v páře a horkovzdušného fritování se kolem ohřívacího prostoru nahromadí trochu tuku. Pravidelné čištění párou a otírání pomůže udržet horní vnitřní prostor čistý.



13 Vložte nádobu zpět do přístroje, aby se automaticky spustil režim sušení.



14 Po 5 minutách se ozve zvukový signál, který signalizuje dokončení programu sušení.

Tip

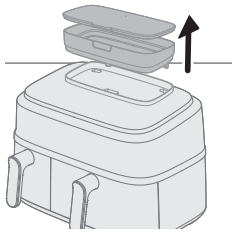
- Před prvním použitím nebo v případě delšího nepoužívání doporučujeme použít funkci „Čištění párou" k důkladnému vyčištění vodního okruhu a pravé komory.

Poznámka

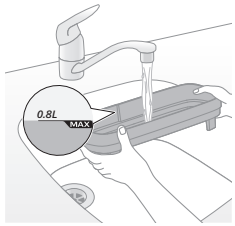
- Při spuštění programu čištění párou nebo odstraňování vodního kamene může ze zadní strany spotřebiče vznikat více páry než v parním režimu, což znamená, že na stěně uvidíte více kondenzátu. Před spuštěním těchto dvou programů je nutné: 1) nemít výstup vzduchu přímo proti zásuvce, 2) nestavit vedle přístroje jiné kuchyňské spotřebiče, 3) umístit přístroj 20 cm od stěny, abyste omezili tvorbu kondenzátu na stěně.

Použití funkce odstraňování vodního kamene

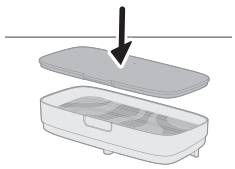
Každých 10 hodin používání v parním režimu začne blikat ikona , která signalizuje, že je čas spustit program odstranění vodního kamene. Tato funkce pomáhá vyčistit vodní kámen nahromaděný ve vodním systému přístroje a prodlužuje jeho životnost.



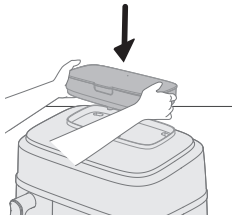
1 Sejměte z přístroje nádržku na vodu.



2 Nádržku na vodu naplňte čerstvou vodou po značku maximální hladiny.

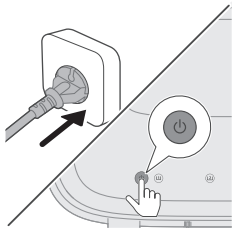


3 Zajistěte víko na nádržce na vodu, aby nedošlo k úniku vody.

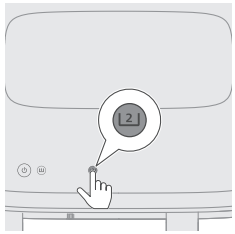


4 Umístěte nádržku na vodu na drážku v horní části spotřebiče a zatlačte ji dolů, aby byla zajištěna.

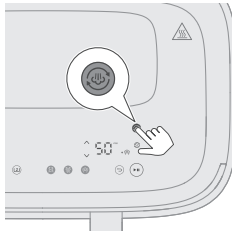
Pokud není nádržka na vodu správně umístěna, voda nebude proudit do parního generátoru. To způsobí blikání ikony „nedostatek vody" a může se objevit podivný zvuk ventilátoru a motoru. V takovém případě může být funkce páry vypnuta.



5 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj

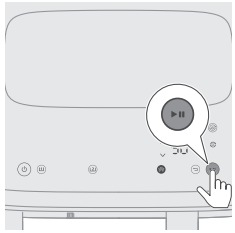


6 Vyberte velkou nádobu.



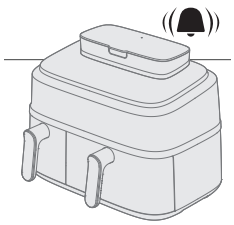
7 Dlouze stiskněte tlačítko Čištění párou na dobu delší než 3 sekundy, dokud se nezobrazí a nezačne blikat ikona odstraňování vodního kamene .

Čas na pravé straně začne blikat.

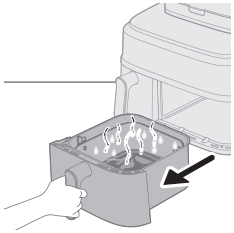


8 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení zahájíte odstraňování vodního kamene.

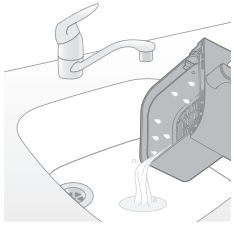
Indikace času přestane blikat.



9 Počkejte 50 minut, dokud neuslyšíte zvukový signál, který signalizuje ukončení programu.



10 Vyjměte velkou nádobu.



11 Vylijte špinavou vodu.

12 Umyjte nádobu a košík, opláchněte je a osušte. Varnou komoru otřete suchým hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou.

Doporučujeme použít funkci čištění parou k opláchnutí vnitřního okruhu vody a vysušení nádoby.

Poznámka

- Když ikona bliká, je nejlepší neprodleně odstranit vodní kámen, jinak by se mohl ve vodním okruhu nahromadit a způsobit tak jeho ucpání.
- Pokud chcete odstranit vodní kámen později, můžete oznámení přeskočit. Při příštím zapnutí fritézy se vám to znovu připomene.
- V žádném případě na odstraňování vodního kamene nepoužívejte kapalinu na bázi kyseliny sírové, kyseliny chlorovodíkové, kyseliny amidosulfonové nebo kyseliny octové (octa), protože by mohla poškodit vodní systém v přístroji, aniž by správně odstranila vodní kámen.
- Pokud ve své oblasti často používáte tvrdou vodu, možná bude nutné odstraňovat vodní kámen z přístroje častěji.

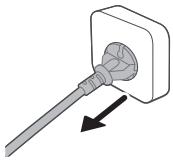
Obecné pokyny pro čištění

Varování

- **Než začnete s čištěním, nechte košík, nádobu a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.**
- **Nádoba a košík přístroje mají nepřilnavý povrch. Nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, protože by mohly nepřilnavý povrch poškodit.**

Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte olej a tuk ze dna nádoby.

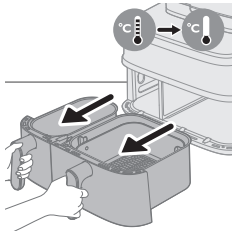
Pokud se uvnitř nebo v okolí výstupu páry nahromadí vlhkost, setřete ji suchým hadříkem.



1 Stisknutím tlačítka vypínače přístroj vypněte, odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechejte zařízení vychladnout.

Tip

- Nádobu a košík vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.



2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

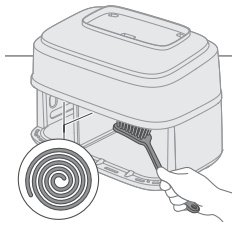
3 Nádobu a košík umyjte v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění").

Tip

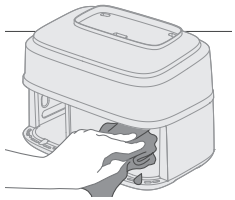
- Pokud na nádobě nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na nádobě nebo košíku mastné skvrny a nepodařilo se vám je odstranit horkou vodou s čisticím prostředkem na nádobí, použijte tekutý odmašťovač.
- Zbytky pokrmu z topného tělesa lze v případě potřeby odstranit kartáčkem s měkkými nebo středně tvrdými štětinami. Nepoužívejte kartáček z ocelového drátu ani kartáček s tvrdými štětinami, protože by mohlo dojít k poškození povrchu topného tělesa.



4 Abyste zabránili poškrábání, jemně otřete vnějšek (včetně výstupu páry, povrchů atd.) i vnitřek přístroje nepomačkaným, čistým a měkkým hadříkem. Nejprve jej otřete vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.



5 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.



6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

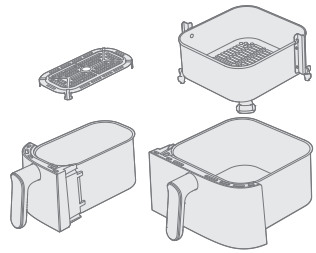
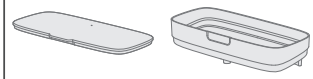
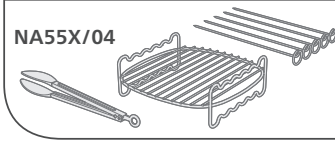
Poznámka

- V případě, že při čištění omylem vytáhnete rozdělovač, který se nachází mezi malou a velkou nádobou, ujistěte se, že jej vrátíte nazpět ve správné poloze.

Tip

- Pokud na nádobě ulpí zbytky jídla, použijte automatický čisticí program „Čištění párou“, který zbytky změkčí a usnadní čištění (viz „Použití automatických čisticích programů“).

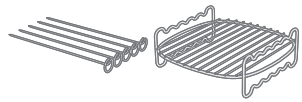
Tabulka čištění

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

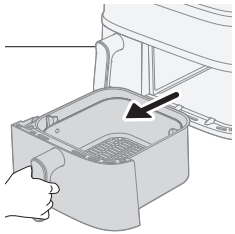
Příslušenství

Použití dvojitého roštu

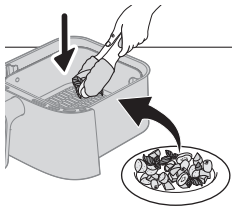
Dvojitá vrstva a špízy jsou k dostání s těmito modely: NA55X/03.



Dvojitá vrstva je užitečné příslušenství umožňující vaření ve dvou patrech, ale je kompatibilní pouze s velkou nádobou.



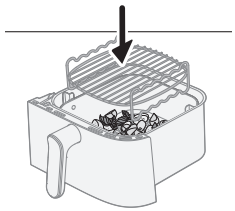
1 Vyjměte ze zařízení velkou nádobu.



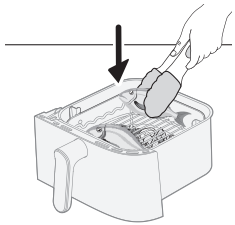
2 Do košíku umístěte požadované přísady.

Poznámka

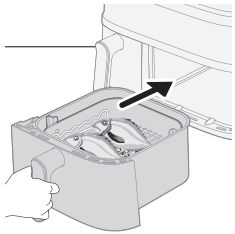
- Pro doporučení toho, co a jak dlouho vařit ve druhé vrstvě, prohlédněte si tabulku pokrmů.



3 Na nádobu připevněte druhou vrstvu.



4 Do vrstvy umístěte druhou porci jídla.



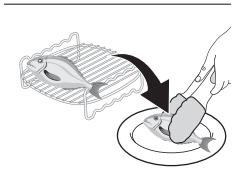
5 Umístěte nádobu do spotřebiče a nastavte časovač a teplotu tak, jak je uvedeno v následující tabulce. Jakmile jste připraveni, stiskněte tlačítko Start.

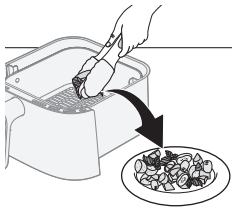
Pokrmy	Váha (čistá)	Doba přípravy	Teplota	Poznámka

Mražené kuřecí medailonky	300 g / 11 uncí	17–20 min	180 °C		
Tenké mražené hranolky	400 g / 14 uncí				
Mražená kuřecí křidélka	450 g / 16 uncí	16–20 min	200 °C		
Mražené kuřecí hamburgery	350 g / 12 uncí				
Klasy kukuřice	800–1 000 g / 28–35 uncí	24–28 min	180 °C	-	3 ks kukuřičných klasů
Americké brambory	500 g / 18 uncí				
Mořan zlatý	500–600 g / 18–21 uncí	18–20 min	200 °C	-	2 ks celé ryby
Pečené brambory (na čtvrtky)	350 g / 12 uncí				
Celé houby	200 g / 7 uncí	12–14 min	200 °C		
Obří krevety s kůží	400 g / 14 uncí				
Grilovaný sýr nebo tofu	250 g / 9 uncí	15–18 min	180 °C	-	Během vaření grilovaný sýr nebo tofu otočte
Směs zeleniny	500 g / 18 uncí				

Poznámka

- Pokrmy uvedené nahoře umístěte do horní vrstvy a pokrmy uvedené dole umístěte dolů.





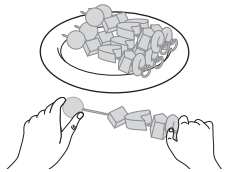
6 Jakmile ukončíte vaření, použijte rukavice a kleště, kterými pokrmy vyjmete z nádoby.

Upozornění

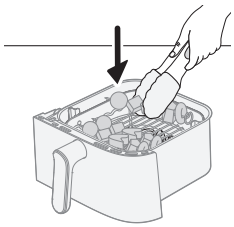
- **Dvojitá vrstva je během vaření horká, dávejte proto pozor při jejím vytahování.**

Použití špízu

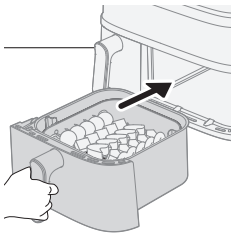
Špíz lze použít v kombinaci se dvěma vrstvami.



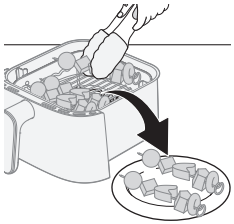
1 Vytvořte špízy z masa a zeleniny.



2 Vložte špízy do drážek ve druhé vrstvě.



3 Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje.
4 Nastavte čas podle specifické tabulky a začněte vařit.



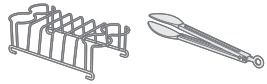
5 Jakmile je vaření u konce, použijte rukavice a kleště, pomocí kterých jídlo vytáhněte ven.

Pro dobu a teplotu vaření si prohlédněte tabulku s doporučeními.

Obsah nádoby	Porce	Doba přípravy	Teplota	Poznámka
5 špízů	5 špízů	15–18 min	180 °C	- Pokladťe spodek nádoby směsí zeleniny a špízy položte na druhou vrstvu.
Směs zeleniny	500 g			

Použití snídaňové sady

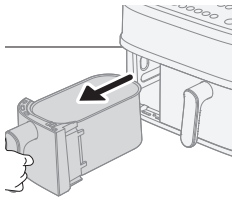
Snídaňová sada je k dostání s následujícími modely: NA55X/04.



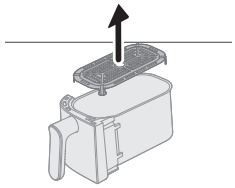
Snídaňový set vám umožňuje uvařit až 4 vejce a 4 tousty zároveň.

Upozornění

- **Pozor na potenciální možnost spálení. K vytahování vajec a toustů vždy použijte kleště.**



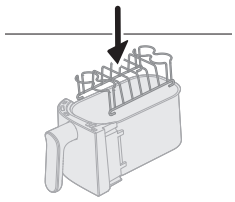
1 Vyjměte ze zařízení malou nádobu.



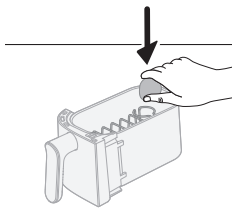
2 Vyjměte z nádoby horní patro.

Poznámka

- Pokud neodstraníte spodní plát, tousty se nemusí do přístroje vejít.

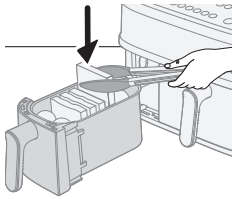


3 Vložte snídaňovou sadu do malé nádoby.



4 Umístěte do sady až 4 vejce a vložte sadu zpět do přístroje.
5 Upravte dobu a teplotu podle tabulky a stiskněte tlačítko spuštění.

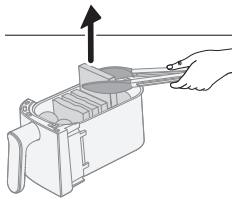
Snídaňová sada	Množství	Doba přípravy	Teplota	Poznámka
Vejce natvrdo	4 vejce	10–12 min	180 °C	- Nejdříve vařte vejce. V polovině vaření přidejte tousty.
Vejce naměkko	4 vejce	8–10 min		
Toust	5 ks	5–6 min		



6 V polovině vaření vložte nakrájené tousty do snídaňové sady a pokračujte s vařením.

Tip

- Zapněte vibrační připomínku, abyste nezapomněli přidat tousty.
- Pokud se toust nevejde do nádoby, překrojte jej.



7 Jakmile je vaření u konce, pomocí kleští vejce a tousty opatrně vyjměte.

Informace o čase a teplotě vaření naleznete v tabulce níže.

Skladování

1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.
3 Omotejte kabel okolo držáku na zadní straně přístroje.

Poznámka

- Při přenášení fritézy Airfryer ji vždy držte v horizontální poloze, aby z ní nevypadly nádoby a nepoškodily se.
- Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer (např. odnímatelné dno s mřížkou atd.) před přenášením nebo ukládáním zajištěné.

Řešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit s pomocí následujících informací, navštivte webové stránky **www.philips.com/support**, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.

Problém	Možná příčina	Řešení
		Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:
		Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
	Tlačítko vypínače nebylo dosud aktivováno.	Palcem stiskněte tlačítko vypínače tak, abyste se prstem dotkli celého tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavadit o stěnu nádoby a způsobit odloupnutí malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady.	Opatrně z pánve vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte ve vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Nádobu a košík po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potraviny osušte.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“.	Přístroj je poškozený / porouchaný.	Obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Pokud byl přístroj uložen při nízké okolní teplotě, nechte jej po dobu alespoň 15 minut ohřát na pokojovou teplotu, než jej znovu zapojíte do zásuvky. Pokud se na obrazovce zobrazí „E1“, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E4–E12“.	Přístroj může být porouchaný.	Zkuste přístroj odpojit a znovu zapojit do zásuvky. Pokud to nepomůže, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Z vnitřku přístroje se ozývají podivné zvuky.	Přístroj je vybaven ventilátorem, který je zapotřebí pro přenos tepla k potravinám, a také vodním čerpadlem, které přístroj potřebuje pro funkci vaření v páře.	Tento hluk je normální a zamýšlený. Pokud se hluk zvýší nebo se výrazně změní, obraťte se na středisko podpory společnosti Philips, kde vám poradí.
Ve varné komoře je po vaření voda.	Fritéza Airfryer během vaření vytváří páru. Pára kondenzuje na potravinách a na vnitřních stěnách varné komory. Zkondenzovaná voda zůstává po vaření ve varné komoře.	Určité množství vody, které zůstane ve varné komoře po vaření, je normální. Stačí ji setřít vlhkým neabrazivním hadříkem.
stále bliká	V nádržce na vodu není voda	Doplňte vodu do nádržky na vodu.
	Nádržka na vodu není správně umístěna	Stiskněte nádržku na vodu v drážce, aby byla zajištěna na svém místě, a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení.
	Vodní trubice je zablokovaná	Obraťte se na spotřebitelské centrum ve vaší zemi a požádejte o další servis.
stále bliká	Jedná se o upozornění na nutnost odstranění vodního kamene	Proveďte proces odstranění vodního kamene. Viz kapitola „Odstraňování vodního kamene“.
Během napařování, čištění párou a odstraňování vodního kamene se na stěnách může vyskytovat kondenzovaná voda	Jedná se o normální jev. Pára bude vycházet z výstupu vzduchu na pravé straně a ventilátor ji vytlačí na stěnu	Umístěte přístroj 20 cm od stěny a neumísťujte pravý výstup vzduchu přístroje přímo před zásuvku, abyste předešli problémům s elektrickým proudem. Neumísťujte k němu jiné kuchyňské spotřebiče. K vysušení použijte hadřík.
Zdá se, že přístroj teče	Únik vody z vnitřní části přístroje (netěsnost vodní trubice atd.)	Obraťte se na spotřebitelské centrum ve vaší zemi a požádejte o další servis.
	Zařízení prasklo vnějším násilím nebo se deformovalo	
	Únik z nádržky na vodu	Vyjměte nádržku na vodu a znovu ji řádně nainstalujte Zkontrolujte, zda v nádržce na vodu nejsou praskliny, kontaktujte spotřebitelské centrum ve vaší zemi
Nedostatečné množství páry	Nedostatek vody v nádržce na vodu	Zkontrolujte nádržku na vodu, zda je v ní dostatek vody.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nádržka na vodu není zcela správně nasazená	Stiskněte nádržku na vodu v drážce, aby byla zajištěna na svém místě, a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení.
	Přívod vody v drážce na horní straně přístroje je znečištěný/ucpaný	Vyčistěte a propláchněte přívod vody.
	Ucpání parního generátoru nebo netěsnost parního potrubí	Pokud byl používán delší dobu, může být nutné provést odstranění vodního kamene a vyčištění generátoru páry. Spusťte program odstranění vodního kamene. Pokud stále nefunguje, obraťte se na spotřebitelské centrum
Při spuštění programu vaření v páře, vaření v páře a horkovzdušného fritování, čištění párou, odstraňování vodního kamene není slyšet žádný zvuk ventilátoru ani motoru, ale indikace teploty a času svítí a nebliká	To je normální jev. Spotřebič je funkční.	Počkejte déle než 20 sekund a jev znovu zkontrolujte.
Vodní kondenzát na prázdné zásuvce během vaření v páře, čištění párou nebo odstraňování vodního kamene	Zařízení umístěno příliš blízko prázdných zásuvek	Doporučujeme upravit pozici zařízení nebo na zásuvku nasadit protiprachový kryt, aby se na ní kondenzát nehromadil.

Indhold

Vigtigt 120
Genbrug 122
Elektromagnetiske felter (EMF) 122
Reklamationsret og support 122
Indledning 124
Generel beskrivelse 125
Beskrivelse af funktioner 127
Før apparatet tages i brug 128
Forberedelser før første anvendelse 129
Tilberedningsvejledning 130
Tilberedning i dobbeltbeholder 130
Tilberedning i en enkelt beholder 135
Rengøring 158
Brug de automatiske rengøringsprogrammer 158
Generel rengøring 163
Tilbehør 165
Opbevaring 170
Fejlfinding 170

Vigtigt



Læs disse vigtige oplysninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem dem til eventuelt senere brug.

Fare

- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Kom ikke olie i beholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Sørg altid for, at varmelegemet er frit, og at der ikke sidder mad fast på det.
- Før første brug skal ledningsopbevaringen monteres på enheden. Fjern ikke ledningsholderen på noget tidspunkt.

Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 15 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lyse ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.

- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den kartoffelsort, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for dannelse af acrylamid i de tilberedte madprodukter.
- Fyld aldrig olie i beholderen.
- Da denne Airfryer har to tilberedningskamre, er dens elektriske energi høj. Brug ikke andre kraftige apparater på samme kredsløb på samme tid (f.eks. elkander, elgrill og lignende). Ellers kan det ske, HFI-relæet reagerer ved at afbryde strømmen til stikkontakten.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 ºC og 40 ºC.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Beholderen, kurven og tilbehør placeret i tilberedningskammeret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.
- Når du damper mad, skal du være forsigtig, når du åbner låget, for at undgå forbrændinger på grund af dampen.
- Det rum, som ikke er i brug, er altid varmt, når det andet er i brug.

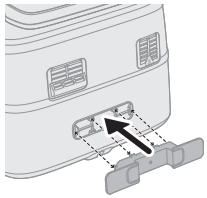


- Det rum, som ikke er i brug, kan blive varmt, når det andet rum er i brug, og det anbefales at holde alle skuffer på plads, selv når kun et enkelt rum er i brug, og kun at åbne/fjerne skuffen, når dette er nødvendigt for påfyldning.
- Vend ikke apparatets dampvindue mod stikkontakten.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten lige efter tilberedningen er færdig.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.

- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele og stænkskærm er varme.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærvelige fødevarer med funktionen synkroniseret afslutning (der kan forekomme bakterievækst).
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og pas på, at tilbehøret ikke falder ud.



- Ledningsholderen fungerer også som et afstandsstykke ved at skabe afstand mellem enheden og væggen for at forhindre varmeophobning. Fjern aldrig dette afstandsstykke.
- Fortsæt med afkalkningen, når afkalkningsikonet lyser.
- Placer enheden 20 cm væk fra væggen, og placer ikke luftudgangen direkte foran stikkontakten. Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.
- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.
- Hvis der samler sig damp inde i eller rundt om overfladen på dampventilen, skal den tørres af med en blød, tør klud.
- Hvis der er kondensvand på den ubenyttede stikkontakt, anbefales det at flytte enheden eller bruge støvdækslet til stikkontakten for at undgå, at der ophobes kondens på den ubenyttede stikkontakt.

Genbrug



- Dette symbol betyder, at elektriske produkter ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Følg de lokale regler for særskilt indsamling af elektriske produkter.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Reklamationsret og support

Versuni tilbyder to års garanti efter købet af dette produkt. Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Du

kan finde flere oplysninger eller gøre brug af garantien ved at besøge vores websted **www.philips.com/support**.

Indledning

Tillykke og velkommen hos Philips!

For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.philips.com/welcome**.

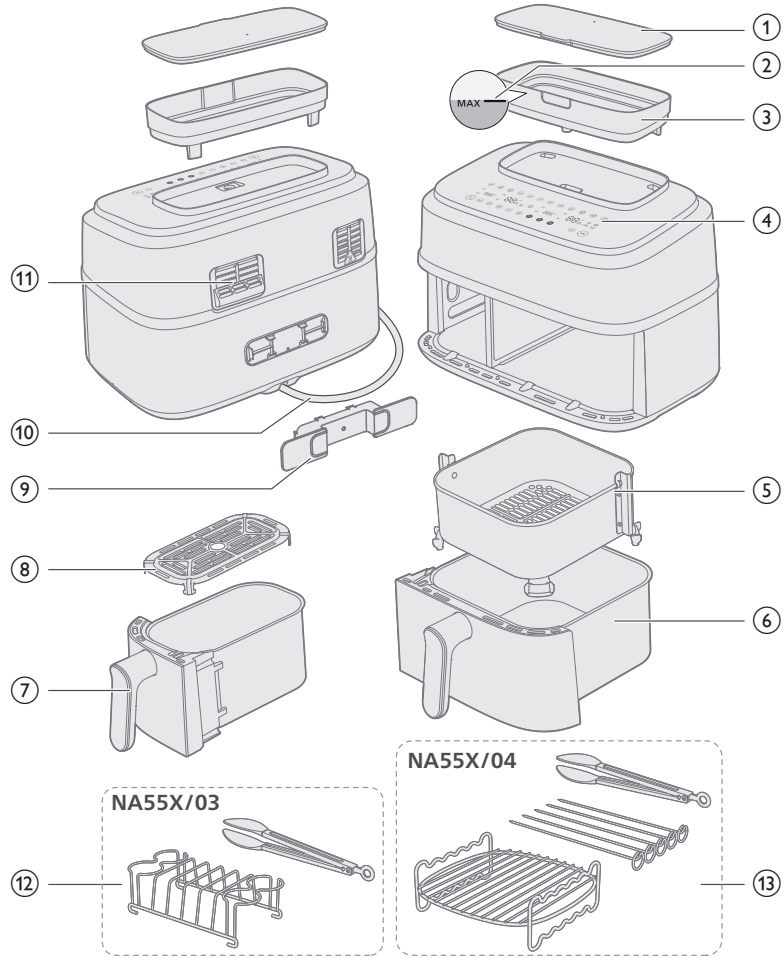
Med Airfryer med to kurve og damp kan du tilberede to ingredienser med separate tilberedningsmetoder, som begge er klar på samme tid. To kurve til stegning, bagning, ristning og grilning, hvor den store kurv også kan bruges til dampning. Nyd perfekt tilberedte måltider med RapidAir Plus- og Air Steam-teknologi.

Derudover er denne Airfryer udstyret med et automatisk rengøringsprogram som f.eks. damprensning og afkalkning. Damprensning kan gøre det nemmere at fjerne fedtdannelse fra den store beholder og omkring varmerøret. Afkalkningsfunktionen hjælper med at fjerne kalkaflejringer i apparatets vandsystem og forlænge dets levetid.

Den leveres med Home ID-appen, som indeholder trinvis vejledning og hundredvis af lækre måltider med specifikke indstillinger til din Dual Basket Airfryer.

Download appen ved hjælp af QR-koden på pakken.

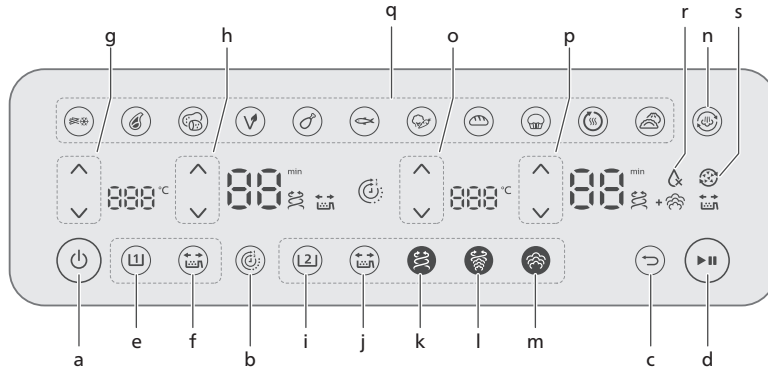
Generel beskrivelse



Hoveddele

1	Låg til vandtank	8	Bundplade til lille beholder
2	MAX-vandstandsindikation	9	Ledningsholder
3	Vandtank	10	Netledning
4	Kontrolpanel	11	Luftudtag
5	Kurv til stor beholder	12	Morgenmadssæt (kun NA55X/03)
6	Stor beholder	13	Dobbelt lag med spyd (kun NA55X/04)
7	Lille beholder		

Kontrolpanel



a Tænd-/sluk-knap
b Tidsfunktion
c Tilbageknap
d Start/pause-knap

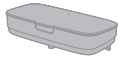
Betjeningsknapper til lille beholder

e Knap til lille beholder
f Knap til rystepåmindelse
g Betjeningsknapper til temperaturstyring
h Betjeningsknapper tidsstyring

Betjeningsknapper til stor beholder

i Knap til stor beholder
j Knap til rystepåmindelse
k Knap til airfry-funktion
l Knap til damp- og airfry-funktion
m Knap til dampfunktion
n Knap til damprensningsfunktion
o Betjeningsknapper til temperaturstyring
p Betjeningsknapper tidsstyring
q Forudindstillingsknapper
r Angivelse af intet vand
s Ikon for påmindelse om afkalkning

Beskrivelse af funktioner



Vandtank

Din AirFryer har en vandtank, der er placeret øverst på apparatet. MAX-indikatoren for vandstand viser ca. 800 ml, synlig både forfra og bagfra. For at undgå vandlækage må dette niveau må ikke overskrides.

For at undgå spild skal du holde vandtanken med begge hænder, mens du fylder den, og lukke låget, før du flytter den. Tøm vandtanken efter hver tilberedning for at undgå kalkaflejringer.



Tidsfunktion

Synkroniserer automatisk tilberedningstiden for at sikre, at begge beholdere bliver færdige med tilberedningen på samme tid, selv hvis der er forskellige tilberedningstider.



Tilbageknap

Brug tilbageknappen, hvis du ved en fejl har valgt den forkerte indstilling/funktion.



Rystepåmindelse

Tryk på knappen til rystepåmindelse for at aktivere eller deaktivere alarmer, der minder dig om at ryste eller vende maden to gange under tilberedningen for at få mere ensartede resultater. Du hører et "bip" og ser et rysteikon, der blinker ved siden af tidsdisplayet.



Airfry-funktion

RapidAir Plus-teknologi med et unikt stjerneformet design cirkulerer varm luft rundt om og gennem maden, hvilket sikrer ensartet tilberedning både indeni og udenpå til lækre hjemmelavede måltider.



Damp- og airfry-funktion

Kun til stor beholder: Opnå mørheden ved dampning med den sprøde effekt af airfrying med RapidAir Plus med Air Steam-teknologi.



Dampfunktion

Kun til stor beholder: Vores Air Steam-teknologi sikrer en god tilførsel af damp til dine grøntsager, fisk, dumplings eller dit bagværk, så du opnår en mør og delikat konsistens, uden at resultatet bliver "gennemblødt" eller vandigt.



Ikon for angivelse af intet vand

Det er ikonet på højre cifferdisplay. Når det blinker med en "bip"-lyd, betyder det, at der ikke er vand i tanken, eller at tanken ikke er placeret korrekt. Fyld tanken med vand, og sørg for, at den sidder korrekt. Tryk derefter på stop/start-knappen, hvorefter symbolet slukkes.



Damprensningsfunktion

Kun til stor beholder: Tryk én gang på damprensningsknappen for at starte rengøringen af det højre kammer og hjælpe med at opløse fedtaflejringer i beholderen og rundt om varmelegemet. Se kapitlet om rengøring med damp for at få yderligere oplysninger.



Afkalkningsfunktion

Kun for stor beholder: Tryk på damprensningsknappen i mindst 3 sekunder, indtil ikonet for afkalkning blinker. Se kapitlet om rengøring om afkalkning for at få yderligere oplysninger.





Stop tilberedning

Tryk på start/pause-knappen, eller sæt "beholder/kurv" i igen for at genoptage tilberedningen.

Forudindstillinger

Forudindstillinger herunder er tilberedningsprogrammer, der anbefaler temperatur og tilberedningstid baseret på en bestemt mængde mad. Du kan se yderligere oplysninger i kapitlet "Madlavning med faste indstillinger".

					
Frosne, kartoffel-baserede snacks	Oksekød	Friske kartofler	Vegansk	Kyllingelår	Fisk
					
Grøntsager	Brød	Muffin/ Kage	Opvarmning	Dumplings	

Lyd fra apparatet

Du kan muligvis høre en lyd, mens apparatet er i brug. Det er normalt og kommer fra pumpen og blæseren.

Lydmeddelelser

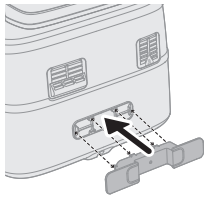
Nogle gange høres en lyd, f.eks. når apparatet er færdig med at tilberede maden, eller når der er behov for handling under tilberedningen, f.eks. at ryste eller vende maden.

Før apparatet tages i brug

Vigtigt

- **Første gang, du bruger din Airfryer, kan der komme lidt røg og lugt. Dette bør forsvinde i løbet af et par minutter.**
- **Før du bruger apparatet første gang, skal du følge anvisningerne i kapitlet "Rengøring" for at rengøre det grundigt.**

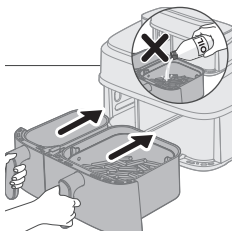
1 Fjern al emballagen.



2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
3 Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").
4 Fastgør ledningsholderen til det angivne område bag på enheden ved at klikke den på plads.

Forsigtig

- **Ledningsholderen fungerer også som et afstandsstykke ved at skabe afstand mellem enheden og væggen for at forhindre varmeophobning.**



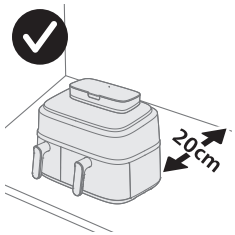
Forsigtig

- **Dette er en AirFryer, der arbejder med varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i beholderen.**
- **Undgå at berøre varme overflader. Brug grydelapper, når du håndterer den varme beholder.**
- **Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.**
- **Dette apparat ryger måske en smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.**
- **Forvarmning af apparatet er ikke nødvendigt.**

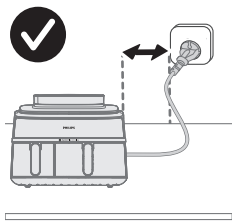
Forberedelser før første anvendelse

Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmefast underlag.

Bemærk



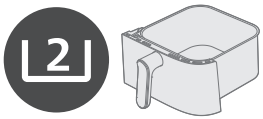
- Under brug frigives varm damp gennem luftudtaget. Hold hænder og ansigt sikkert væk fra damp og udtag. Placer enheden 20 cm væk fra væggen, og placer ikke luftudgangen direkte foran stikkontakten.



- Placer ikke noget oven på eller på siderne af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.
- Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.
- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.
- Under brug frigives varm damp gennem luftudtaget. Hold hænder og ansigt sikkert væk fra damp og udtag. Placer enheden 20 cm væk fra væggen, og placer ikke luftudgangen direkte foran stikkontakten.

Tilberedningsvejledning

Der er forskellige tilberedningsfunktioner til venstre og højre beholder. Du kan vælge den relevante beholder for den ønskede tilberedningsfunktion.

	Tilberedningstilstand		
	Airfry	Damp og airfry	Damp
Lille beholder 	✓	✗	✗
Stor beholder 	✓	✓	✓

Før du bruger damp- eller damp- og airfry-funktionen, skal du sørge for, at der er nok vand i tanken, og at du ikke overskrider MAX-indikatoren for vandstand på vandtanken.

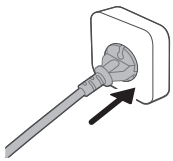
Tøm vandtanken efter tilberedning af mad.

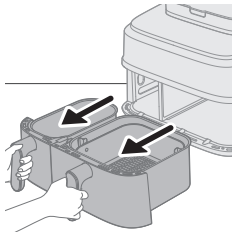
Tilberedning i dobbeltbeholder

Tilberedning med tidsfunktion

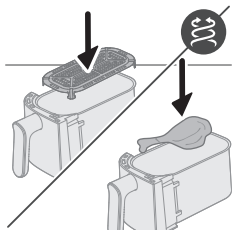
Hvis du tilbereder to madvarer med forskellige funktioner, temperaturer og varigheder, skal du bruge **tidsfunktionen** for at få begge beholdere til at være færdige på samme tid.

1 Sæt stikket i stikkontakten.

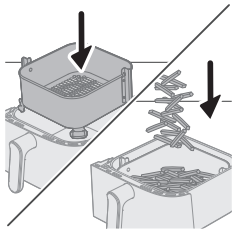




2 Fjern begge beholdere fra apparatet ved at trække i håndtaget.



3 Placer bundpladen i den lille beholder.

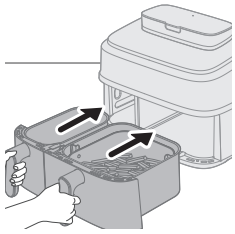


4 Placer kurven i den store beholder.

Bemærk

- Sørg for, at kurvens klapper er placeret korrekt i højre og venstre side, når du placerer den i beholderen. Hvis du ved et uheld roterer den 90 grader, passer kurven ikke.
- Det er normalt at anvende lidt kraft for at placere kurven i beholderen.

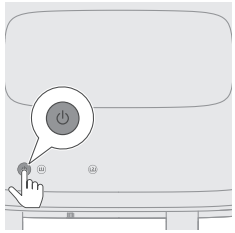
5 Placer ingredienserne i kurvene.



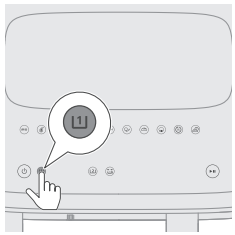
6 Sæt beholderne tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**

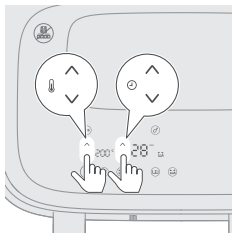


7 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



8 Vælg den lille beholder.

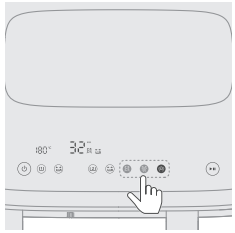
Tids- og temperaturvisningen i venstre side begynder at blinke.



9 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur.

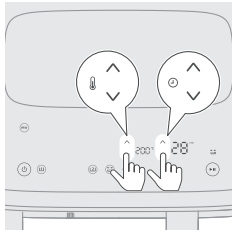


10 Vælg den store beholder.



11 Vælg den ønskede tilberedningsfunktion: airfry-, damp- eller damp- og airfry-funktion.

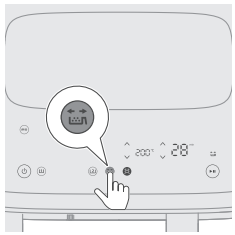
Før du vælger damp- eller damp- og airfry-funktion, skal du fylde vandtanken til MAX-markeringen.



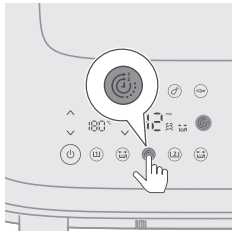
12 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur.

Hvis du vælger airfry- eller damp- og airfry-funktion, kan du justere tilberedningstemperaturen. For dampfunktionen er temperaturen fastsat til 100 ℃ og kan ikke justeres.

Se madtabellen i kapitlet "Tilberedning i en enkelt beholder" for anbefalede mængder mad, temperaturer og tilberedningstid.



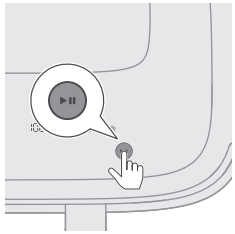
13 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen.



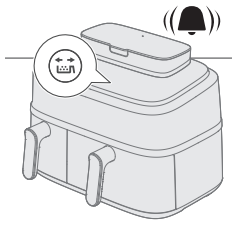
14 Tryk på knappen til tidsfunktion for at sikre, at begge retter er færdigtilberedte på samme tid.

Hvis du tilbereder to fødevarer med forskellige funktioner, temperaturer og tilberedningstider, og de ikke behøver at være færdige på samme tid, kan du springe dette trin over.

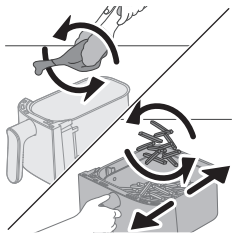
Hvis du justerer tiden for én beholder under tilberedningen, deaktiveres**tidsfunktionen**, og begge beholdere fungerer separat. Tryk på start/pause-knappen for at aktivere **tidsfunktionen** igen. Tryk derefter den knap for **tidsfunktion**, der vises. Tryk på start/pause-knappen igen for at genoptage tilberedningen.

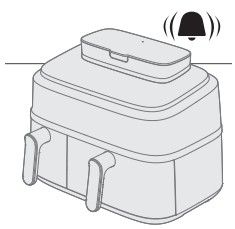


15 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

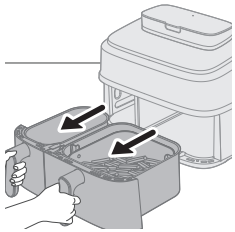


16 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du fjerne beholderen med kurven og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





17 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



18 Træk beholderne ud, og kontrollér, om ingredienserne er klar.

Hvis de endnu ikke er klar, skal du blot skubbe beholderen tilbage i din Airfryer og tilberede et par minutter ekstra.

19 Fjern forsigtigt ingredienserne (f.eks. pomfritter) fra beholderen med grilltænger.

Bemærk

- Tryk på start/pause-knappen for at sætte begge beholdere på pause. Tryk på den igen for at fortsætte tilberedningen for begge beholdere.
- Hvis du kun vil sætte én beholder på pause, skal du vælge den først og derefter trykke på start/pause-knappen. Tryk på den igen for at fortsætte tilberedningen for den pågældende beholder.
- Du kan bruge en forudindstilling i den ene beholder og manuelle indstillinger i den anden beholder.
- Enheden holder automatisk pause, når du trækker en beholder ud, og genoptager tilberedningen, når du sætter den tilbage.

Du kan finde instruktioner om forskellige tilberedningsfunktioner i de tilsvarende afsnit i kapitlet om "Tilberedning i en enkelt beholder".

Tilberedning i en enkelt beholder

Hvis du vil bruge airfry-funktionen til en lille portion mad, skal du vælge den lille beholder (L1).

Hvis du vil bruge airfry-, damp- og airfry- eller damp-funktionen til en stor portion mad, skal du vælge den store beholder (L2).

Nedenstående instruktioner gælder for den store beholder.

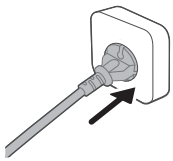
Bemærk

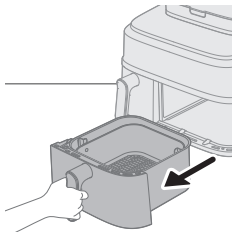
- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.
- Afhængigt af ingredienserne vil du muligvis gerne hælde evt. overskydende olie eller fedt fra beholderen ud efter hver portion, eller før kurven rystes eller sættes i igen. Placer kurven på en varmebestandig overflade, og brug grydelapper, når du hælder overskydende olie eller fedt af. Sæt derefter kurven tilbage i beholderen.

Airfry-funktion

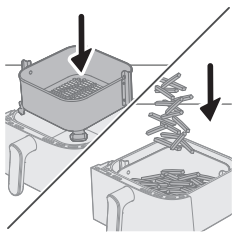
Airfry skal foregå den store beholder i henhold til madtabellen

1 Sæt stikket i stikkontakten.





2 Fjern den store beholder med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.

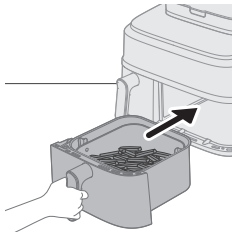


3 Placer kurven i den store beholder.

4 Tilsæt ingredienserne til kurven.

Bemærk

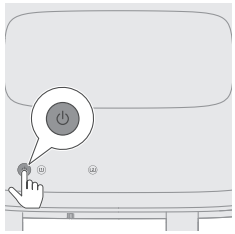
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



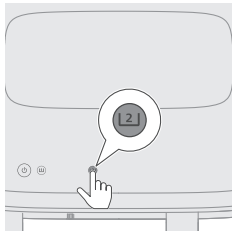
5 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**



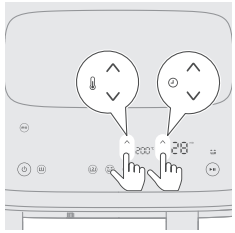
6 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



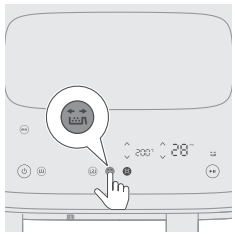
7 Vælg den store beholder.



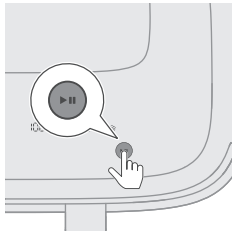
8 Vælg knappen for airfry-funktion.
Tids- og temperaturvisningen i højre side begynder at blinke.



9 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur (se "Madtabel").



10 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis ingredienserne skal rystes eller vendes (se "Madtabel").

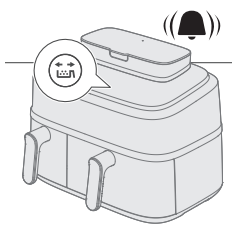


11 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

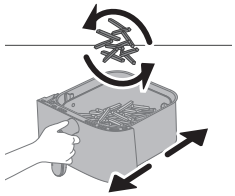
Temperatur- og tidsdisplayet holder op med at blinke.

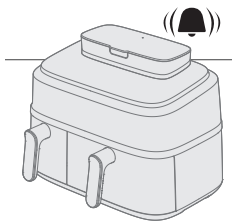
Bemærk

- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at klikke på op- eller ned-knapperne.

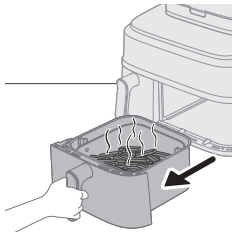


12 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du trække beholderen ud med kurven og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





13 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



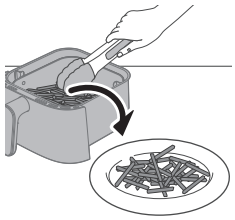
14 Træk beholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

Forsigtig

- **Din Airfryers beholder er varm efter tilberedningen. Placer altid beholderen på en varmebestandig overflade (f.eks. bordskåner osv.), når du fjerner den fra enheden.**

Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe beholderen tilbage i din Airfryer og tilberede yderligere nogle minutter.



15 Fjern forsigtigt ingredienserne (f.eks. pomfritter) fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud.**
- **Efter tilberedningen er beholderen, kurven, de indvendige dele og ingredienserne meget varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af beholderen.**

Madtabel – stor beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7x7 mm)	800 g/28 oz	200 °C	28-31	Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pomfritter (10 x 10 mm)	800 g/28 oz	180 °C	30-40	Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	600 g/21 oz	200 °C	10-20	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	600 g/21 oz	200 °C	18-24	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g/5 oz)	4 hakkebøffer	200 °C	15-20	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	1200 g/42 oz	150 °C	55-60	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 150 g/5 oz)	4 koteletter	200 °C	15-20	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser (ca. 50 g/1,8 oz)	10 stk.	200 °C	11-15	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	10 stk.	180 °C	27-32	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g/ 6 oz)	5 stk.	180 °C	15-25	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hel kylling	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz)	3 fisk	180 °C	20-25	
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	5 stk.	160 °C	25-32	
Blandede grøntsager (grofthakkede)	1000 g/28 oz	180 °C	18-23	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag. Ryst, vend, eller rør halvvejs
Muffins (ca. 50 g/1,8 oz)	9 stk.	160 °C	13-15	Brug muffinformene
Kage	500 g/18 oz	140 °C	35-40	Brug XL-beholderen til madlavning og bagning Kontrollér, om maden er helt færdig, inden du tager den ud
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g/2 oz)	6 stk.	200 °C	6-8	
Vegansk (friske, praktiske veganske snacks som for eksempel falafel)	12 stk.	180 °C	12-15	Ryst, vend, eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Hjemmebagt brød	550 g/28 oz	150 °C	33-35	Brug XL madgryde og bageform Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver Kontrollér, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud



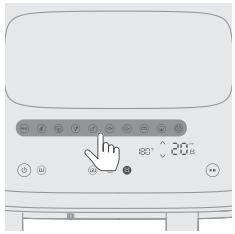
Madtabel – lille beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7x7 mm)	300 g/11 oz	200 °C	28-30	Ryst, vend, eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Hjemmelavede pomfritter (10 x 10 mm)	300 g/11 oz	180 °C	30-38	Ryst, vend, eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	300 g/11 oz	200 °C	20-22	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	300 g/11 oz	200 °C	20-23	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger (ca. 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	21-24	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Koteletter uden ben (ca. 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	20-22	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser (ca. 50 g/1,8 oz)	6 stk.	200 °C	13-17	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	5 stk.	180 °C	28-30	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g/ 6 oz)	3 stk.	180 °C	20-25	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz)	1 stk.	180 °C	24-26	
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	2 stk.	160 °C	25-32	
Blandede grøntsager (grofthakkede)	400 g/14 oz	180 °C	12-25	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Muffins (ca. 50 g/1,8 oz)	6 stk.	160 °C	19-25	Brug muffinformene

Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g/2 oz)	3 stk.	200 °C	6-8	
Vegansk (friske, praktiske veganske snacks som for eksempel falafel)	12 stk.	190 °C	15-18	40 g for hvert stykke Friske og praktiske veganske snacks som for eksempel falafel Ryst, vend, eller rør 2-3 gange med jævne mellemrum

Tilbered med airfry-funktion med en forudindstilling i stor beholder

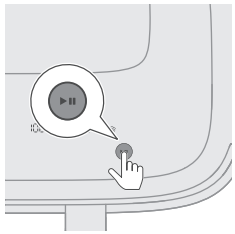


1 Følg trin 1 til 8 i kapitlet om luftstegning i stor beholder med madtabel.

2 Vælg forudindstillingen.

Tip:

- For at skifte til en anden forudindstilling , skal du trykke på tilbage-knappen, eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



3 Start tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Se tabellen nedenfor for foreslåede mængder mad baseret på standardtilberedningstiden.

Forudindstilling – stor beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Frosne kartoffelbaserede snacks		800 g/28 oz	200 °C	28 min.	- Kartoffelbaserede frosne snacks som f.eks. frosne pommes frites, kartoffelbåde, Criss-Cross pommes frites osv. Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Steak (dvs. oksebøffer og svinekoteletter)		600 g/21 oz	200 °C	20 min.	- Skiver med tykkelse på 2-2,5 cm, 200 g/7 oz pr. skive.
Vegansk (dvs. friske, veganske snacks som falafel)		12 stk.	180 °C	12 min.	- 40 g for hvert stykke En frisk og praktisk vegansk snack som f.eks. falafel Ryst, drej, eller rør rundt 2-3 gange med jævne mellemrum
Friske kartofler		800 g/28 oz	180 °C	30 min.	- Brug melede kartofler - Skær i tern - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så 1/4 til 1 spsk. olie - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		8-10 styk	180 °C	32 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		600 g/21 oz	180 °C	23 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		1000 g/35 oz	180 °C	22 min.	- Grofthakket - Blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg)

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Kage		800 g/35 oz	140 °C	35 min.	- Brug XL-bagetilbehøret (199 x 189 x 80 mm) til stor beholder - Brug muffinforme til den lille beholder
Brød		500 g	180 °C	35 min.	- Brug XL madgryde og bageform - Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver - Kontroller, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud
Opvarmning			160 °C	5 min.	- Tilpas tiden i forhold til madvare og madmængde



Forudindstilling – lille beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Frosne kartoffelbaserede snacks		300 g/11 oz	200 °C	30 min.	- Kartoffelbaserede frosne snacks som f.eks. frosne pommes frites, kartoffelbåde, Criss-Cross pommes frites osv. Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Steak (dvs. oksebøffer og svinekoteletter)		400 g/14 oz	200 °C	22 min.	- Skiver med tykkelse på 2-2,5 cm, 200 g/7 oz pr. skive
Vegansk (dvs. friske, veganske snacks som falafel)		8 stk.	190 °C	15 min.	- 40 g for hvert stykke En frisk og praktisk vegansk snack som f.eks. falafel Ryst, drej, eller rør rundt 2-3 gange med jævne mellemrum

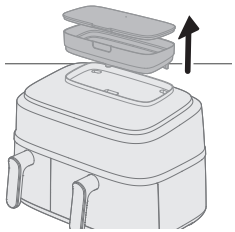
Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Friske kartofler		300 g/11 oz	180 °C	35 min.	- Brug melede kartofler - Skær i tern - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så 1/4 til 1 spsk. olie - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		4-5 stk.	180 °C	36 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		300 g/11 oz	180 °C	25 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		400 g	180 °C	25 min.	- Grofthakket - Blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg)
Kage		6pics	150 °C	20 min.	- Brug muffinforme til den lille beholder
Brød		300 g	160 °C	40 min.	- Brug bagetilbehør
Opvarmning		-	170 °C	6 min.	- Tilpas tiden i forhold til madvare og madmængde

Tip: Hold varm

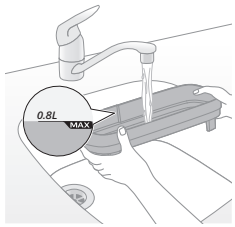
- Du kan holde maden varm i Airfryer ved at indstille temperaturen til 80 grader og indstille tiden til det tidsrum, hvor du vil holde maden varm. Vi anbefaler ikke at holde din mad varm i mere end 30 minutter, da det kan påvirke madens kvalitet.
- Hvis mad som pomfritter mister for meget af deres sprødhed under hold varm-tilstanden, skal du enten forkorte den periode, hvor maden holdes varm ved at slukke for apparatet tidligere eller give dem en ekstra sprødhed ved at varme dem op i 2-3 minutter ved en temperatur på 180 °C.

Damp- og airfry-funktion

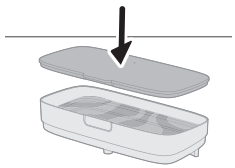
Damp og airfry med madtabel



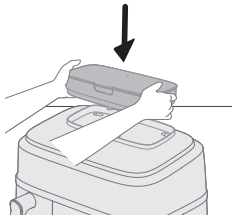
1 Fjern vandtanken fra apparatet.



2 Fyld vandtanken med vand.
Overskrid ikke MAX-indikationen for vandstand.



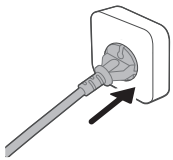
3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

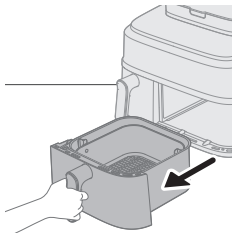


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

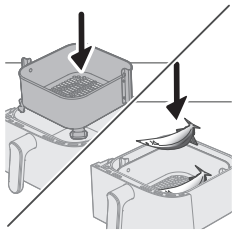
Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Funktionen til dampning og airfry kan i dette tilfælde være deaktiveret.

5 Sæt stikket i stikkontakten.





6 Fjern den store beholder med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.

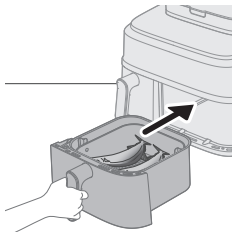


7 Placer kurven i den store beholder.

8 Tilsæt ingredienserne til kurven.

Bemærk

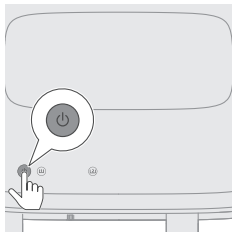
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



9 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**



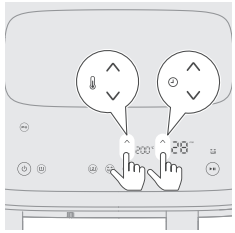
10 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



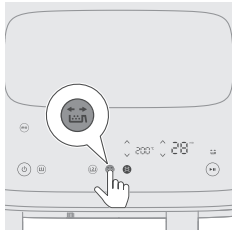
11 Vælg den store beholder.



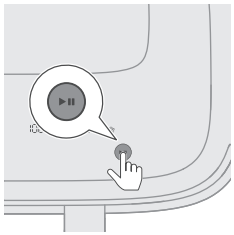
12 Vælg funktionen for dampning og airfry.
Tids- og temperaturvisningen i højre side begynder at blinke.



13 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur (se madtabellen herunder).



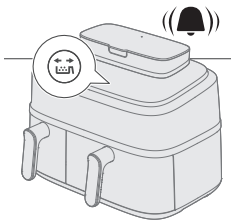
14 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt.



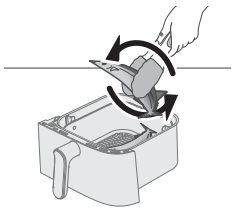
15 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

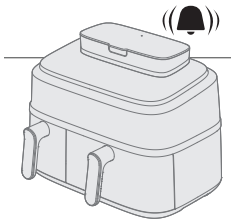
Bemærk

- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på displayet lyser konstant og ikke blinker, betyder det, at apparatet fungerer normalt. Efter 20 sekunders tilberedning hører du motoren/blæseren og ser damp komme fra bagsiden af maskinen.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at klikke på op- eller ned-knapperne.

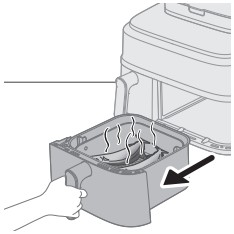


16 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du trække beholderen med kurven ud og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





17 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



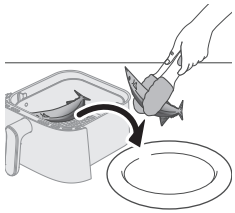
18 Træk beholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

Forsigtig

- **Din Airfryers beholder er varm efter tilberedningen. Placer altid beholderen på en varmebestandig overflade (f.eks. bordskåner osv.), når du fjerner den fra enheden.**

Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe beholderen tilbage i din Airfryer og tilberede yderligere nogle minutter.



19 Fjern forsigtigt ingredienserne fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud, og der er risiko for vandsprøjt.**
- **Efter tilberedningen er beholderen, kurven, de indvendige dele og ingredienserne meget varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af beholderen.**



Madtabel – stor beholder

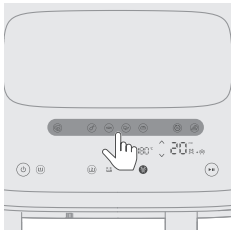
Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Friske kartofler i tern	800 g/28 oz	180 °C	26-35	Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	10 stk.	180 °C	27-30	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 200 g)	4 stk.	160 °C	20-22	Tilsæt 10 g rapsolie
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz)	3 stk.	200 °C	18-21	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	5 stk.	160 °C	20-21	Tilsæt 10 g rapsolie
Blandede grøntsager	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Blomkål	600 g/21 oz	160 °C	19-21	Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum 10 g rapsolie
Gulerødder	600 g/21 oz	180 °C	19-21	Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum 10 g rapsolie
Hjemmebagt brød	550 g/19 oz	180 °C	30-35	Brug XL madgryde og bageform Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver Kontrollér, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud

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

Damp og airfry med forudindstilling

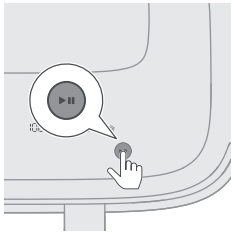
1 Følg trin 1 til 12 i kapitlet om funktionen til dampning og airfry – dampning og airfry med madtabel.

2 Vælg forudindstillingen.



Tip

- For at skifte til en anden forudindstilling , skal du trykke på tilbage-knappen, eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



3 Start tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Tabel over forudindstillinger

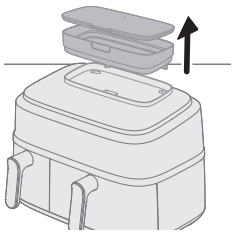
Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Friske kartofler		800 g /28 oz	180 °C	26 min.	- Brug melede kartofler - Skær i tern - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så 1/4 til 1 spsk. olie - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen.
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		8-10 styk	180 °C	27 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		600 g/21 oz	200 °C	18 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz

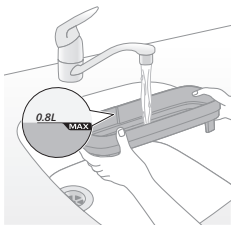
Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Grøntsager		550 g	160 °C	19 min.	- Grøntsager som broccoli/blomkål - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen. - Hvis du tilbereder blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg), skal du indstille temperaturen til 200 °C
Brød		500 g	180 °C	30 min.	- Brug XL madgryde og bageform - Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver - Kontroller, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud
Opvarmning		-	150 °C	20 min.	- Tilpas tiden i forhold til madvare og madmængde
Dumplings		400 g	160 °C	15 min.	-

Dampfunktion

Dampning med madtabel



1 Fjern vandtanken fra apparatet.

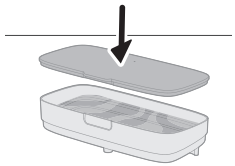


2 Fyld vandtanken med vand.

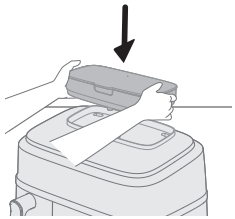
Overskrid ikke MAX-indikationen for vandstand.

Mængden af vand, der er påkrævet til tilberedning, afhænger af typen af mad og varigheden af tilberedningen.

Det kan være nødvendigt at fylde vandtanken op under tilberedningen, hvis tilberedningstiden er over 50 minutter.



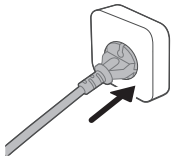
3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

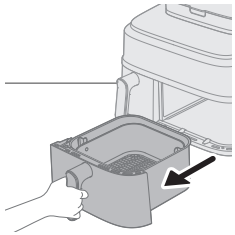


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

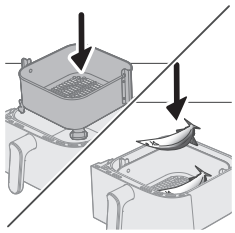
Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.

5 Sæt stikket i stikkontakten.





6 Fjern den store beholder med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.

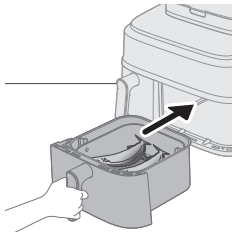


7 Placer kurven i den store beholder.

8 Tilsæt ingredienserne til kurven.

Bemærk

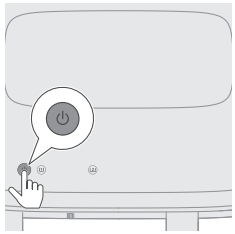
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



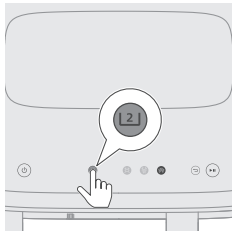
9 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**



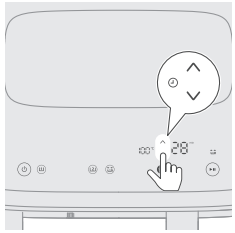
10 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



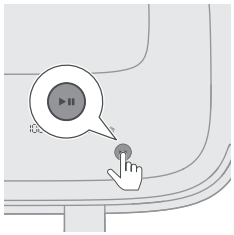
11 Vælg den store beholder.



12 Vælg dampfunktion.
Tiden i højre side begynder at blinke.



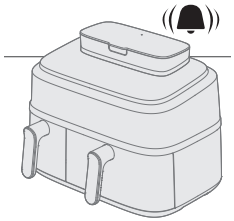
13 Tryk på knappen tid op/ned for at vælge den påkrævede tid.



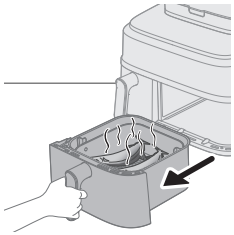
14 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Bemærk

- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på displayet lyser konstant og ikke blinker, betyder det, at apparatet fungerer normalt. Efter 20 sekunders tilberedning hører du motoren/blæseren og ser damp komme fra bagsiden af maskinen.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at klikke på op- eller ned-knapperne.



15 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



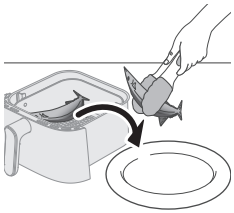
16 Træk beholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

Forsigtig

- **Din Airfryers beholder er varm efter tilberedningen. Placer altid beholderen på en varmebestandig overflade (f.eks. bordskåner osv.), når du fjerner den fra enheden.**

Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe beholderen tilbage i din Airfryer og tilberede yderligere nogle minutter.



17 Fjern forsigtigt ingredienserne (f.eks. broccoli) fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud, og der er risiko for vandsprøjt.**
- **Efter tilberedningen er beholderen, kurven, de indvendige dele og ingredienserne meget varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af beholderen.**

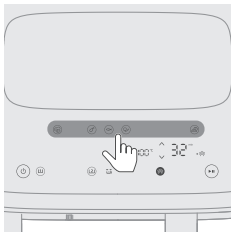


Madtabel – stor beholder

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Friske kartofler i tern	800 g/28 oz	100 °C	28-35	
Hel kartoffel (ca. 250-300 g/9-11 oz)	4 stk.	100 °C	45-55	
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	10 stk.	100 °C	30-40	
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz)	3 stk.	100 °C	18-22	
Grøntsager (som broccoli)	600 g/21 oz	100 °C	10-14	
Dumplings	400 g/14 oz	100 °C	15-20	
Svineribben	300 g/11 oz	100 °C	30-35	Brug en plade af en vis størrelse
Ris	320 g/11 oz	100 °C	25-40	Brug af madgryde eller bageform, f.eks. silikonebakke osv. Tilsæt 320 ml vand i gryden, hvor forholdet mellem ris og vand er 1:1,2
Kyllingebryst (ca. 200 g/ 7 oz)	4 stk.	100 °C	20-30	
Yams/sød kartoffel (ca. 100 g/3,5 oz)	8 stk.	100 °C	45-60	

Damp med forudindstilling

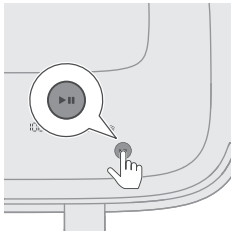
1 Følg trin 1 til 12 i kapitlet "Dampfunktion".



2 Vælg forudindstillingen.

Tip

- For at skifte til en anden forudindstilling , skal du trykke på tilbage-knappen, eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



3 Start tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Tabel over forudindstillinger

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Friske kartofler		800 g /28 oz	100 °C	35 min.	- Skær i tern
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		8-10 styk ,	100 °C	40 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		600 g	100 °C	20 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		550 g	100 °C	14 min.	- Grøntsager som blomkål, broccoli
Dumplings		400 g	100 °C	20 min.	-

Sådan laver du hjemmelavede pomfritter

Sådan laver du lækre hjemmelavede pomfritter i Airfryeren:

- Til den store beholder skal du bruge 800 g og til den lille beholder 300 g/11 oz skrællede kartofler.
- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pomfritter, f.eks. friske, let melede kartofler.

- Det bedste og ensartede resultat fås ved at luftstege pomfritter i portioner på op til 800 g/28 oz. Større pomfritter har en tendens til at blive mindre sprøde end mindre pomfritter.

1 Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (8x8 mm tykkelse).
2 Læg kartoffelstavene i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter.
3 Tøm skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.
4 Hæld en spiseskefulde olivenolie i skålen, læg stavene i skålen, og bland, indtil stavene er dækket med olie.
5 Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie bliver i skålen.

Bemærk

- Vend ikke kurven for at hælde alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i beholderen.

6 Kom stavene i kurven.

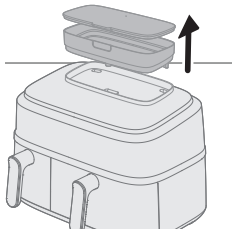
Rengøring

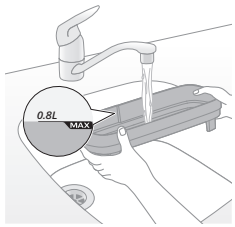
Brug de automatiske rengøringsprogrammer

Brug af damprensningsfunktionen

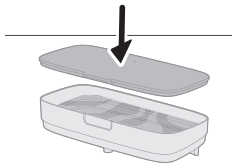
Den hjælper med at opløse fedtede rester og rengøre den store beholder grundigt. Programmet kører i 20 minutter med 15 minutter til damprensning og 5 minutter til tørring af beholderen.

1 Fjern vandtanken fra apparatet.

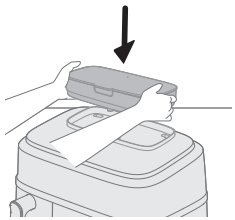




2 Fyld vandtanken op med vand til MAX-niveau.

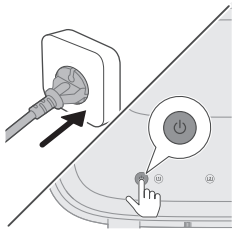


3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

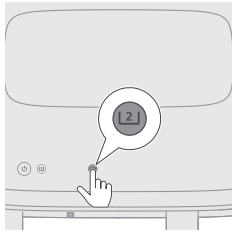


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

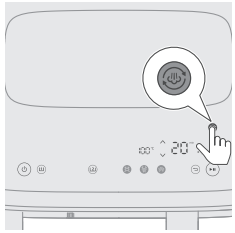
Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.



5 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at slukke apparatet

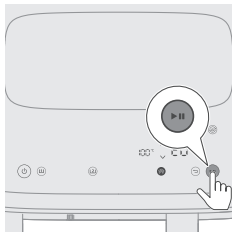


6 Vælg den store beholder.

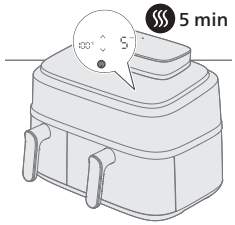


7 Tryk på knappen til damprensning for at starte rengøringen af det højre kammer.

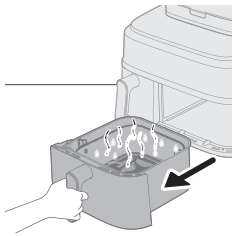
Tiden i højre side begynder at blinke.



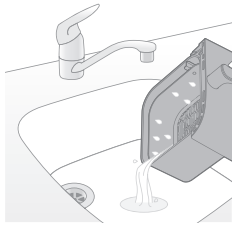
8 Tryk på start/pause-knappen for at starte rengøringen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.



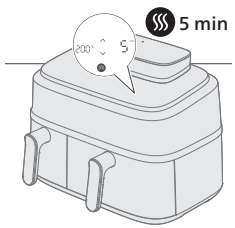
9 Efter 15 minutter bipper apparatet konstant, og ikonet for damprensning blinker, indtil du fjerner beholderen.
Dette indikerer, at rengøringen er fuldført, og at tørrefasen på 5 minutter går i gang.



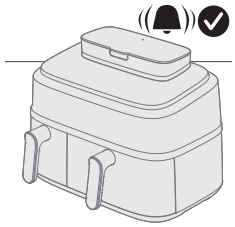
10 Fjern og tøm beholderen.



11 Skyl kurven og beholderen for at fjerne rester.
Hvis der stadig er fedt i beholderen og kurven, skal du rengøre dem med sæbevand eller et rengøringsmiddel og en svamp og derefter skylle dem igen.
12 Fjern eventuelt opløst fedt fra omkring varmelegemeområdet med en klud eller køkkenrulle.
Ved brug af funktionerne til dampning og airfry opsamles der noget fedt omkring varmelegemeområdet. Regelmæssig damprensning og aftørring hjælper med at holde den øverste del ren.



13 Sæt beholderen tilbage i enheden for at starte tørretilstanden automatisk.



14 Efter 5 minutter angiver en biplyd, at tørreprogrammet er fuldført.

Tip

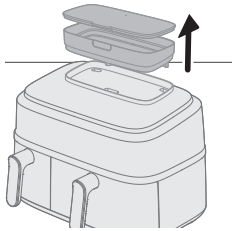
- Før apparatet tages i brug første gang, eller hvis det ikke skal bruges i længere tid, foreslår vi, at du bruger funktionen til damprensning til at rengøre vandkredsløbssystemet og det højre kammer grundigt.

Bemærk

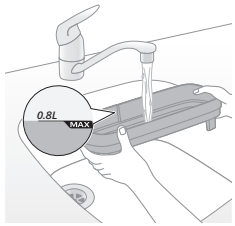
- Når du starter et program til damprensning eller afkalkning, kan det generere mere damp end damptilstand fra bagsiden af apparatet, hvilket indikerer, at der er mere kondens på væggen. Før du starter disse to programmer, skal du sørge for, at 1) luftudtaget ikke vender direkte mod stikkontakten; 2) undlade at placere andre køkkenapparater ved siden af maskinen; 3) placere maskinen 20 cm væk fra væggen for at reducere kondensdannelse på væggen.

Brug af afkalkningsfunktion

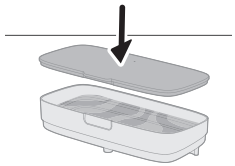
For hver 10 timers brug i damptilstand blinker ikonet, hvilket angiver, at det er tid til at køre et afkalkningsprogram. Denne funktion hjælper med at fjerne kalkaflejringer i enhedens vandsystem og forlænger dens levetid.



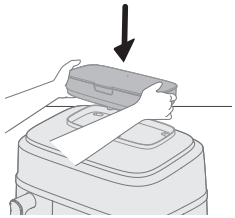
1 Fjern vandtanken fra apparatet.



2 Fyld vandtanken op med vand til MAX-niveau.

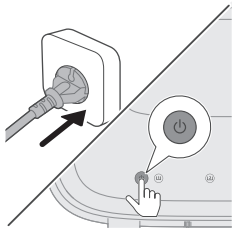


3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

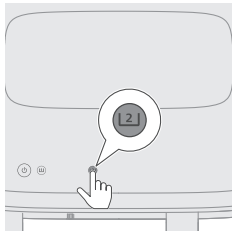


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

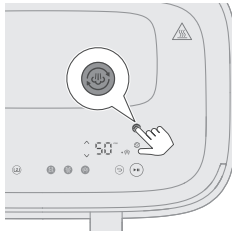
Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.



5 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at slukke apparatet

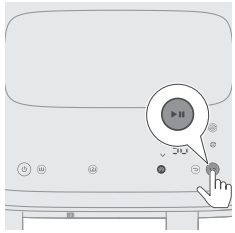


6 Vælg den store beholder.



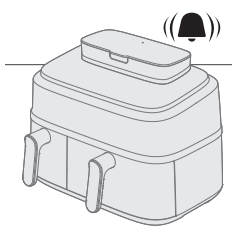
7 Tryk på knappen til damprensning i mere end 3 sekunder, indtil afkalkningsikonet vises og blinker.

Tiden i højre side begynder at blinke.

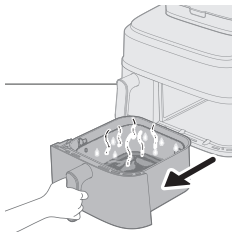


8 Tryk på start/pause-knappen for at starte afkalkningen.

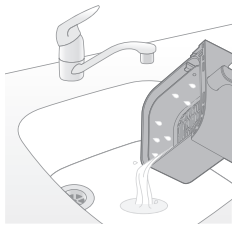
Tidsangivelsen holder op med at blinke.



9 Vent 50 minutter, indtil du hører et bip, der angiver, at programmet er afsluttet.



10 Fjern den store beholder.



11 Hæld det snavsede vand ud.

12 Vask beholderen og kurven, skyl og tør. Tør tilberedningskammeret af med en tør klud eller køkkenrulle.

Det foreslås at bruge damprensningsfunktionen til at skylle det indvendige vandcirkulationssystem og tørre beholderen.

Bemærk

- Når ikonet blinker, er det bedst at afkalke med det samme. Ellers kan der ophobes kalk i vandcirkulationssystemet, og den vil blive tilstoppet.
- Hvis du vil afkalke senere, kan du springe meddelelsen over. Næste gang du tænder for din Airfryer, vil du blive mindet om det igen.
- Du må under ingen omstændigheder bruge afkalkningsvæske, der er baseret på svovlsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt.
- Hvis der er hårdt vand i dit område, skal du muligvis afkalke apparatet oftere.

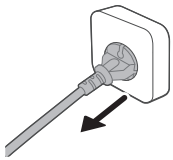
Generel rengøring

Advarsel

- **Lad kurven, beholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden rengør dem.**
- **Beholderen og kurven i apparatet har en slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.**

Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af beholderen efter hver brug.

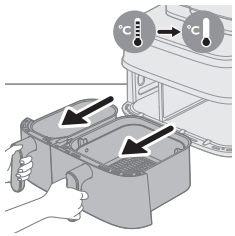
Hvis der samler sig damp inde i eller rundt om overfladen på dampventilen, skal den tørres af med en blød, tør klud.



1 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at slukke for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

Tip

- Fjern beholderen og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.



2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.

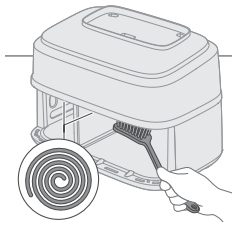
3 Rengør beholderen og kurven i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringsskemaet").

Tip

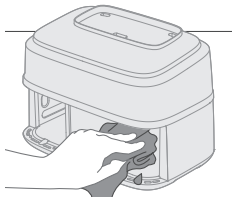
- Hvis madrester sidder fast i beholderen eller kurven, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Opblødning løsner madrester og gør det lettere at fjerne dem. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter i beholderen eller kurven, og de ikke kunne fjernes med varmt vand og opvaskemiddel, skal du anvende et flydende affedtningsmiddel.
- Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålbørste eller en børste med stive børstehår, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.



4 For at undgå ridser skal du forsigtigt tørre apparatets yderside (herunder dampventil, overflade osv.) og inderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



5 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne evt. madrester.



6 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.

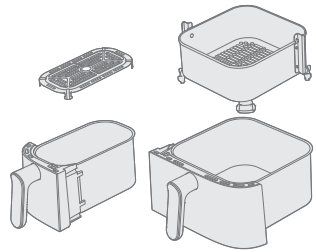
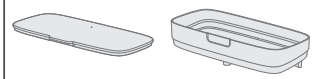
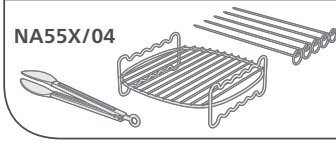
Bemærk

- Hvis du utilsigtet trækker deleren ud, der er placeret mellem den lille og den store beholder, skal du sørge for at sætte den tilbage på den rigtige måde under rengøringen.

Tip

- Hvis der sidder madrester fast på beholderen, skal du bruge det automatiske rengøringsprogram til damprensning til at blødgøre resterne og gøre rengøringen nemmere (se "Brug af de automatiske rengøringsprogrammer").

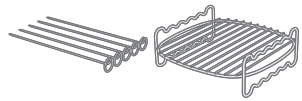
Rengøringsskema

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

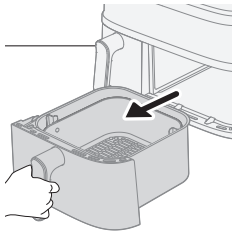
Tilbehør

Sådan bruges det dobbelte lag

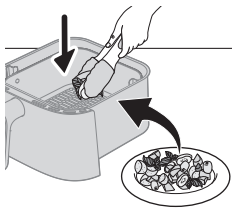
Dobbeltlaget og grillspyddet leveres sammen med følgende modeller: NA55X/03.



Det dobbelte lag er et nyttigt tilbehør, der giver mulighed for madlavning på to niveauer, men det kan kun bruges sammen med den store beholder.



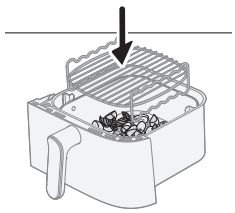
1 Fjern den store beholder fra apparatet.



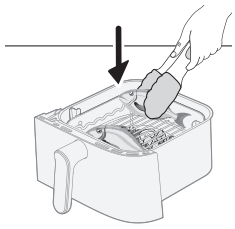
2 Læg den ønskede mad i kurven.

Bemærk

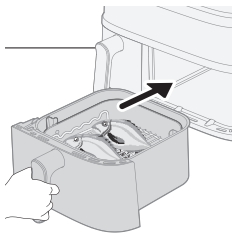
- Se fødevaretabellen nedenfor for at få oplysninger om anbefalede fødevarer, der skal tilberedes med det dobbelte lag.



3 Placer det dobbelte lag oven på maden i kurven.



4 Tilføj den anden portion mad på det dobbelte lag.



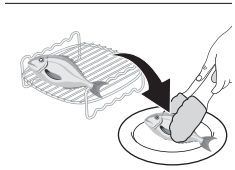
5 Sæt beholderen i apparatet, og juster tid og temperatur som angivet i nedenstående tabel. Når du er klar, skal du trykke på startknappen.

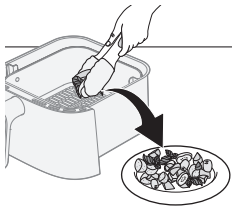
Retter	Vægt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk

Frosne kyllingenuggets	300 g/11 oz	17-20 min	180 °C	
Tynde, frosne pomfritter	400 g/14 oz			
Frosne chicken wings	450 g/16 oz	16-20 min	200 °C	
Frosne kyllingeburgerbøffer	350 g/12 oz			
Majskolber	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min	180 °C	- 3 stykker majskolbe
Kartoffelbåde	500 g/18 oz			
Dorade	500-600 g/18-21 oz	18-20 min	200 °C	- 2 stykker hele fisk
Bagt kartoffel (skåret i kvarte)	350 g/12 oz			
Hele champignon	200 g/7 oz	12-14 min	200 °C	
Kongerejer med skind	400 g/14 oz			
Smeltet ost eller tofu	250 g/9 oz	15-18 min	180 °C	- Vend den grillede ost eller tofu, når halvdelen af tiden er gået
Blandede grøntsager	500 g/18 oz			

Bemærk

- Den øverste fødevare i tabellen skal placeres øverst på det dobbelte lag og den anden skal placeres nederst.





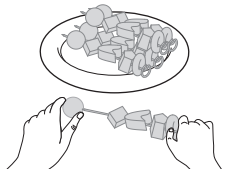
6 Når tilberedningen er slut, skal du bruge grydelapper og tænger til forsigtigt at fjerne maden fra kurven.

Forsigtig

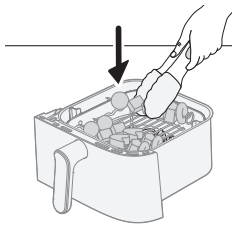
- **Vær forsigtig, når du fjerner det dobbelte lag, da det bliver varmt under tilberedningen.**

Sådan bruges grillspyddet

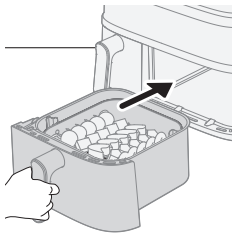
Grillspyddet kan bruges i kombination med det dobbelte lag.



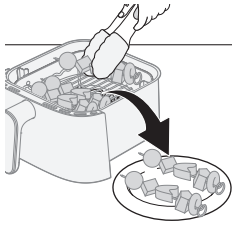
1 Sæt det ønskede kød og grøntsager på grillspyddene.



2 Placer grillspyddene i de beregnede riller på det dobbelte lag.



3 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.
4 Indstil tid og temperatur i henhold til den angivne tabel, og start tilberedningen.



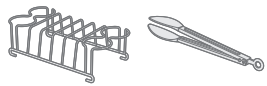
5 Når tilberedningen er slut, skal du bruge grydelapper og tænger til forsigtigt at fjerne maden fra kurven.

Se tabellen for at få anbefalinger til tilberedningstider og temperaturer.

Kurvens indhold	Portion	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
5 grillspyd til mad	5 grillspyd	15-18 min	180 °C	- Læg de blandede grøntsager i bunden af beholderen og grillspyddene øverst på det dobbelte lag.
Blandede grøntsager	500 g			

Sådan bruges morgenmadssættet

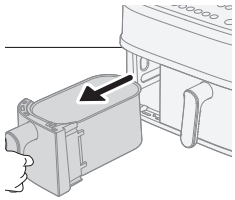
Morgenmadssættet leveres sammen med følgende modeller: NA55X/04.



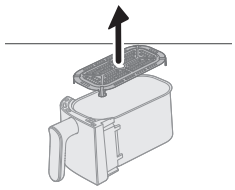
Morgenmadssættet gør det muligt at tilberede op til fire æg og fire stykker ristet brød samtidigt.

Forsigtig

- **For at fjerne de kogte æg og ristet brød sikkert fra morgenmadssættet, skal du altid bruge tænger for at forbrændinger.**



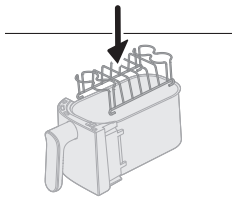
1 Fjern den lille beholder fra apparatet.



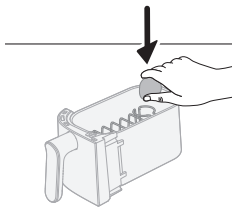
2 Tag bundpladen ud af beholderen.

Bemærk

- Hvis bundpladen ikke fjernes, passer brødskiverne muligvis ikke korrekt ind i beholderen.



3 Placer morgenmadssættet i den lille beholder.

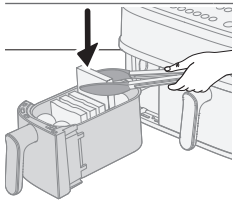


4 Læg op til fire æg på morgenmadssættet, og sæt beholderen tilbage i apparatet.

5 Juster tid og temperatur i henhold til nedenstående fødevaretabel, og tryk på start-knappen.

Morgenmads-sæt	Mængde	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk

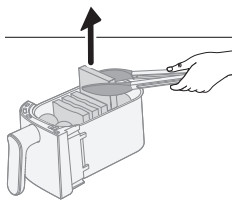
Hårdkogte æg	4 æg	10-12 min	180 °C	- Kog æggene først. Tilsæt ristet brød halvvejs, når halvdelen af tiden er gået.
Blødkogte æg	4 æg	8-10 min		
Ristet brød	5 stk.	5-6 min		



6 Når halvdelen af tiden er gået, lægges brødskiverne på morgenmadssættet, og madlavningen fortsættes.

Tip

- Overvej at aktivere rystepåmindelsen for at undgå at glemme at tilføje ristet brød.
- Hvis brødskiverne ikke passer i beholderen, kan det skæres i halve.



7 Når tilberedningen er slut, skal du bruge tænger til forsigtigt at fjerne æg og ristet brød.

Se tabellen nedenfor for få tilberedningstider og temperaturer.

Opbevaring

1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.
3 Sno ledningen rundt om den dertil indrettede ledningsholder på bagsiden af apparatet.

Bemærk

- Når du bærer Airfryeren, skal du altid holde den vandret for at forhindre, at beholderne falder ud ved et uheld, hvilket kan beskadige dem.
- Sørg altid for, at de aftagelige dele, f.eks. den aftagelige gitterbund osv., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer din Airfryer.

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du finde en liste over ofte stillede spørgsmål på **www.philips.com/support**. Du er også altid velkommen til at kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndtag og knapper, som du skal røre ved under brug, forbliver kølige nok til at røre ved.
		Beholderen, kurven og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre, at maden bliver ordentligt tilberedt. Disse dele er altid for varme til at røre ved.
		Hvis du lader apparatet være tændt i længere tid, bliver nogle områder for varme til at røre ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon:
		Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre ved dem, er apparatet helt sikkert at bruge.
Mine hjemmelavede pomfritter bliver ikke som forventet.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Du opnår det bedste resultat ved at bruge friske, melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartoflerne, må du ikke opbevare dem i et koldt miljø som i et køleskab. Vælg kartofler, der er egnet til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter.
	Visse ingredienstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pomfritter.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryeren har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
	Tænd-/sluk-knappen er endnu ikke aktiveret.	Brug tommelfingeren til at trykke på tænd-/sluk-knappen, og sørg for, at hele knappen berøres med fingeren.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-beholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i beholderen på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod beholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis dette forekommer, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevaresikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra beholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Beholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i beholderen. Rengør altid beholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren.	Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.
Skærmen på Airfryeren viser "E1".	Enheden er i stykker/defekt.	Ring til Philips' servicehotline, eller kontakt dit lokale Philips Kundecenter.
	Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt.	Hvis din enhed blev opbevaret ved en lav omgivende temperatur, skal du lade den varme op til stuetemperatur i mindst 15 minutter, før du slutter den til igen. Hvis displayet stadig viser "E1", skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale Philips' Kundecenter.
Skærmen på Airfryeren viser "E4–E12".	Enheden kan have en funktionsfejl.	Prøv at trække stikket ud og sætte det i enheden igen. Hvis dette ikke hjælper, skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter.
Jeg kan høre en mærkelig lyd fra indersiden af apparatet.	Apparatet er udstyret med en blæser, som fører varmen til maden, samt en vandpumpe, som er nødvendig for apparatets dampfunktion.	Denne lyd er normal og tilsigtet. Hvis lyden bliver højere eller tydeligt ændrer sig, skal du kontakte Philips' supportcenter for at få hjælp.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der er vand i tilberedningskammeret efter madlavning.	Din Airfryer producerer damp under tilberedning. Dampen kondenserer på maden og på indersiden af tilberedningskammeret. Kondensvandet bliver i tilberedningskammeret efter madlavning.	Det er normalt, at der er en vis mængde vand tilbage i tilberedningskammeret efter madlavning. Tør det af med en våd klud, der ikke ridser.
blinker altid	Intet vand i vandtanken	Kom vand i vandtanken.
	Vandtanken er ikke placeret korrekt	Tryk vandtanken ned i rillen for at fastgøre den, og tryk derefter på start/pause-knappen.
	Vandslange blokeret	Kontakt dit lokale kundecenter for at få hjælp.
blinker altid	Dette er en påmindelse om afkalkning	Udfør afkalkning. Se kapitlet om afkalkning.
Der kan være noget kondensvand på væggen under dampning, damprensning og afkalkning	Det er normalt, at der kommer damp ud af luftudtaget i højre side, som skubbes mod væggen af blæseren	Anbring enheden 20 cm væk fra væggen, og anbring ikke højre luftudtag på enheden direkte foran stikkontakten for at undgå elektriske problemer. Stil ikke andre køkkenapparater tæt på den. Brug en klud til at tørre den.
Maskinen ser ud til at være utæt	Lækage fra enhedens indvendige del (lækage fra vandslange osv.)	Kontakt dit lokale kundecenter for at få hjælp.
	Enheden er revnet pga. stød eller slag	
	Lækage fra vandtank	Tag vandtanken ud, og monter den korrekt igen Kontroller, om der er revner i vandtanken, og kontakt dit lokale Philips kundecenter
Ikke nok damp	Ikke nok vand i vandtanken	Kontrollér vandtanken for at sikre, at der er nok vand.
	Vandtanken er ikke isat korrekt	Tryk vandtanken ned i rillen for at fastgøre den, og tryk derefter på start/pause-knappen.
	Vandindtaget i rillen øverst på maskinen er snavset/tilstoppet	Rengør og skyl vandindtaget.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Tilstopning af dampgeneratoren eller lækage i dampslangen	Hvis den har været brugt i lang tid, kan det være nødvendigt at udføre afkalkning og rengøring af dampgeneratoren. Start afkalkningsprogrammet. Hvis det stadig ikke virker, skal du kontakte det lokale Philips kundecenter
Der er ingen lyd fra blæseren eller motoren, når du starter programmet til dampning, dampning og luftfriturestegning, damprensning og afkalkning, men angivelse af temperatur og tid er tændt og blinker ikke	Det er normalt. Apparatet virker.	Vent i mere end 20 sekunder for at kontrollere fænomenet igen.
Kondensvand på en ubenyttet stikkontakt under dampning, damprensning, afkalkning	Enheden er placeret for tæt på de ubenyttede stikkontakter	Det anbefales at flytte enheden eller bruge støvdækslet til stikkontakten for at undgå, at der opstår kondens på den ubenyttede stikkontakt.

Inhalt

Wichtig! 176
Recycling 179
Elektromagnetische Felder 180
Garantie und Support 180
Einführung 181
Allgemeine Beschreibung 182
Funktionsbeschreibung 184
Vor dem ersten Gebrauch 186
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch 186
Garanleitung 189
Garen in zwei Pfannen 189
Garen in der Einzelpfanne 193
Reinigen 218
Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme 218
Allgemeine Reinigung 224
Zubehör 226
Aufbewahrung 230
Fehlerbehebung 231

Wichtig!



Lesen Sie diese wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.
- Vor dem ersten Gebrauch muss die Kabelaufbewahrung am Gerät angebracht werden. Entfernen Sie keinesfalls die Kabelaufbewahrung.

Warnung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die durch einen Erdschlussschutzschalter geschützt ist.
- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 15 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Da dieser Airfryer über zwei Garkammern verfügt, ist seine elektrische Leistung groß. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und die Zubehörteile werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Wenn Sie Lebensmittel dampfgaren, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abheben, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das leere Fach ist immer heiß, selbst wenn das andere Fach in Gebrauch ist.

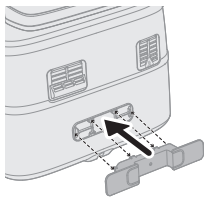


- Das ungenutzte Fach kann heiß werden, wenn das andere Fach in Gebrauch ist. Lassen Sie alle Fächer im Platz, auch wenn Sie nur ein Fach nutzen. Öffnen oder entfernen Sie das Fach nur, wenn es erforderlich ist, z. B. zum Befüllen des Faches.
- Lassen Sie das Dampffenster des Geräts nicht in Richtung Steckdose zeigen.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht unmittelbar nach Abschluss des Garvorgangs aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind.
- Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei einer Temperatur von mindestens 180 °C (um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Kochkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile und heißer Spritzschutz.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der synchronisierten Fertigstellungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.



- Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, der Wärmestaus verhindern soll. Entfernen Sie niemals den Abstandhalter.
- Wenn das Entkalkungssymbol leuchtet, führen Sie den Entkalkungsprozess durch.
- Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose. Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Dampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.
- Wenn sich innerhalb oder um die Oberfläche der Dampfaustrittsdüse herum Dampf ansammelt, wischen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Wenn sich Kondenswasser auf der freien Steckdose befindet, wird empfohlen, die Position des Geräts zu ändern oder die Staubabdeckung der Steckdose zu verwenden, damit sich kein Kondenswasser an freien Steckdosen bildet.

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.

1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE: **https://www.stiftungear.de/**; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: **https://www.bmu.de**

Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m^2 für Elektround Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m^2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Diese Händler müssen:

- beim Verkauf eines neuen Elektrogeräts ein Altgerät der gleichen Art kostenfrei zurücknehmen (1:1-Rücknahme); auch bei Lieferungen nach Hause.
- bis zu drei kleine Altgeräte (keine äußere Abmessung größer als 25 cm) kostenfrei im Verkaufsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe zurücknehmen, ohne Neukaufverpflichtung.

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Die Versuni Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems "take-e-back". Mehr Information unter: **www.take-eback.de**. So Verbraucher über Versuni Netherlands B.V ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die

Möglichkeiten des Systems nutzen.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

Die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V sind Mitglied beim Sammel- und Verwertungssytem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe **https://ufh.at/**. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V . Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

Garantie und Support

Versuni bietet für das Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum. Die Garantie kommt nicht zu tragen, wenn ein Defekt auf eine falsche Benutzung oder auf eine mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie beeinträchtigt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Besuchen Sie bitte unsere Website **www.philips.com/support**, um weitere Informationen zu erhalten oder die Garantie in Anspruch zu nehmen.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch und willkommen in der Philips Familie!

Um unser Kundendienstangebot vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome** registrieren.

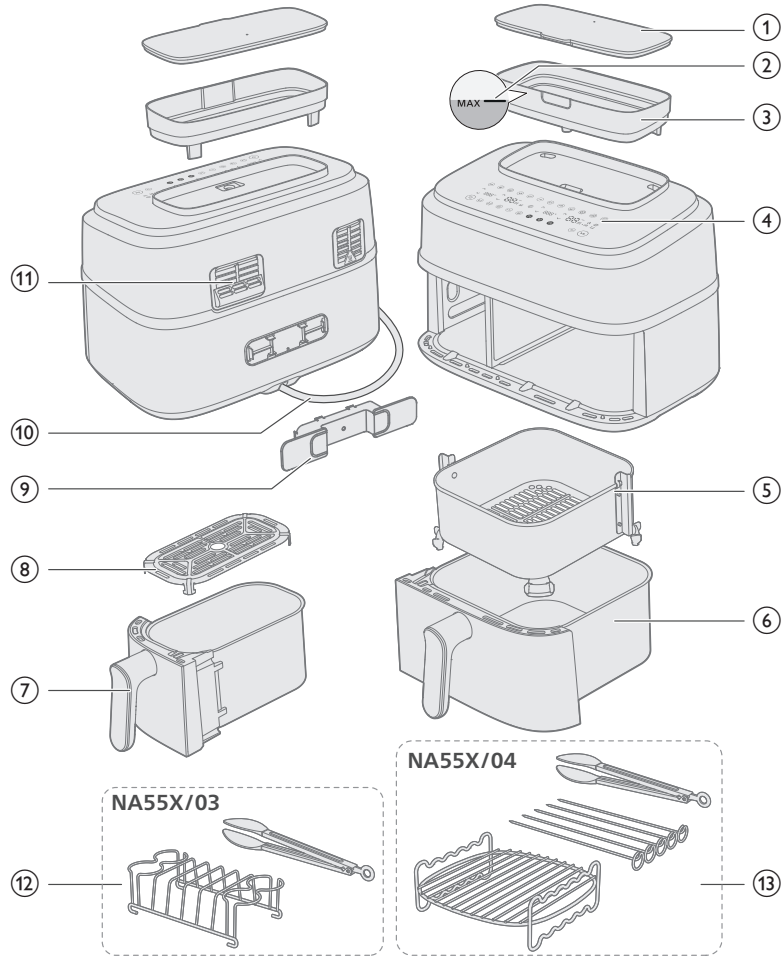
Mit dem Dampf-Airfryer und zwei Körben können Sie zwei Zutaten mit unterschiedlichen Garmethoden zubereiten, die dann gleichzeitig gar sind. Zwei Körbe zum Frittieren, Backen, Rösten und Grillen, wobei der große außerdem zum Dampfgaren geeignet ist. Genießen Sie perfekt zubereitete Mahlzeiten mit RapidAir Plus und der Air Steam-Technologie.

Außerdem ist dieser Airfryer mit einem automatischen Reinigungsprogramm mit Dampfreinigung und Entkalkung ausgestattet. Mit der Dampfreinigung lässt sich das Fett, das sich in der großen Pfanne und um die Heizleitung herum angesammelt hat, leichter entfernen. Die Entkalkungsfunktion hilft bei der Entfernung von Kalkablagerungen im Wassersystem des Geräts und verlängert dessen Lebensdauer.

Im Lieferumfang ist die Home ID App enthalten, die in Einzelschritte gegliederte Anleitungen und Rezepte für Hunderte köstliche Mahlzeiten speziell für Ihren Airfryer mit zwei Körben bereithält.

Sie können die App mithilfe des QR-Codes auf dem Karton herunterladen.

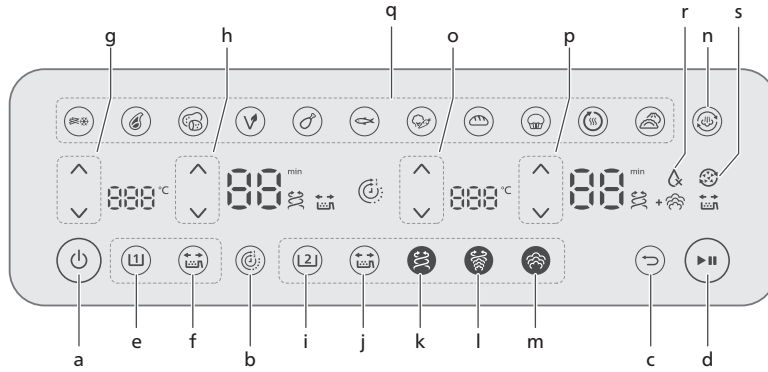
Allgemeine Beschreibung



Hauptteile

1	Deckel für Wasserbehälter	8	Bodenplatte für kleine Pfanne
2	Wasserstandsanzeige MAX	9	Kabelhalterung
3	Wasserbehälter	10	Netzkabel
4	Bedienfeld	11	Luftauslässe
5	Korb für große Pfanne	12	Frühstückskit (nur NA55X/03)
6	Große Pfanne	13	Zweilagiger Rost mit Spießen (nur NA55X/04)
7	Kleine Pfanne		

Bedienfeld



a Ein-/Ausschalter
b Timer-Funktion
c Zurück-Taste
d Start-/Pausetaste

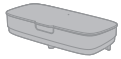
Bedientasten für die kleine Pfanne

e Taste für kleine Pfanne
f Schüttelerinnerungstaste
g Tasten zur Steuerung der Temperatur
h Tasten zur Steuerung der Zeit

Bedientasten für die große Pfanne

i Taste für große Pfanne
j Schüttelerinnerungstaste
k Heißluftfunktionstaste
l Dampf-/Heißluftfunktionstaste
m Dampffunktionstaste
n Dampfreinigungsfunktionstaste
o Tasten zur Steuerung der Temperatur
p Tasten zur Steuerung der Zeit
q Voreinstellungstasten
r Anzeige "Kein Wasser"
s Entkalkungserinnerungssymbol

Funktionsbeschreibung



Wasserbehälter

Der Airfryer verfügt über einen Wasserbehälter auf der Oberseite des Geräts. Die MAX-Wasserstandsanzeige liegt bei ca. 800 ml und ist von vorne und hinten sichtbar. Um ein Austreten von Wasser zu verhindern, darf dieser Wert nicht überschritten werden.

Um Verschüttungen zu vermeiden, halten Sie den Wasserbehälter beim Befüllen mit beiden Händen fest und schließen Sie den Deckel, bevor Sie ihn anheben. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Garvorgang, um Kalkablagerungen zu vermeiden.



Timer-Funktion

Synchronisiert automatisch die Garzeit, um sicherzustellen, dass beide Pfannen auch bei unterschiedlichen Garzeiten den Garvorgang gleichzeitig beenden.



Zurück-Taste

Verwenden Sie die Zurück-Taste, wenn Sie versehentlich eine falsche Voreinstellung/Funktion ausgewählt haben.



Schüttelerinnerung

Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um Warnmeldungen zu aktivieren oder zu deaktivieren, die Sie daran erinnern sollen, Ihr Essen während des Garvorgangs zweimal zu schütteln oder zu wenden, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen. Sie hören dann einen Piepton und sehen neben der Zeitanzeige ein blinkendes Schüttelsymbol



Heißluftfunktion

Die RapidAir Plus-Technologie mit ihrem einzigartigen sternförmigen Design lässt die heiße Luft um und durch die Lebensmittel zirkulieren und sorgt so für ein gleichmäßiges Garen innen und außen für köstliche, hausgemachte Gerichte.



Heißluft- und Dampffunktion

Nur für große Pfanne: Mit der RapidAir Plus Air-Steam-Technologie werden Ihre Gerichte sanft gedämpft und sind durch das Heißluftgaren dennoch herrlich knusprig.



Dampffunktion

Nur für große Pfanne: Unsere Air Steam-Technologie sorgt für eine gute Dampfzufuhr für Gemüse, Fisch, Knödel oder Backwaren und schafft so für eine zarte Konsistenz, ohne dass das Essen durchweicht oder wässrig wird.



Anzeigesymbol „Kein Wasser“

Das ist das rechte Symbol auf der Digitalanzeige. Wenn es mit einem Piepton blinkt, bedeutet dies, dass sich kein Wasser im Behälter befindet oder dass der Behälter nicht richtig eingesetzt wurde. Befüllen Sie den Behälter mit Wasser und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Drücken Sie dann die Stopp/Start-Taste. Die Anzeige erlischt.



Dampfreinigungsfunktion

Nur für große Pfanne: Drücken Sie die Dampfreinigungstaste einmal, um mit der Reinigung der rechten Kammer zu beginnen und Fettrückstände in der Pfanne und im Bereich des Heizelements zu lösen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Reinigung – Dampfreinigung“.



Entkalkungsfunktion

Nur für große Pfanne: Halten Sie die Dampfreinigungstaste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Entkalkungssymbol blinkt. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Reinigung – Entkalken“.





Garvorgang pausieren

Drücken Sie die Start-/Pause-Taste oder setzen Sie die Pfanne/den Korb wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

Voreinstellungen

Voreinstellungen sind Garprogramme, die Temperatur und Garzeit für eine bestimmte Speisemenge empfehlen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Garen mit Voreinstellungen".



Snacks auf Basis von tiefgekühlten Kartoffeln



Steak



Frische Kartoffeln



Vegan



Hähnchenschenkel



Fisch



Gemüse



Brot



Muffins/ Kuchen



Aufwärmen



Knödel

Geräusche des Geräts

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Geräusche auftreten. Diese sind normal und stammen von der Pumpe und dem Lüfter.

Benachrichtigungstöne

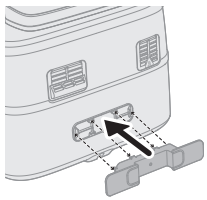
Manchmal hören Sie einen Ton, z. B. wenn das Gerät den Garvorgang beendet hat oder wenn während des Garvorgangs eine Aktion erforderlich ist, z. B. die Speisen geschüttelt oder gewendet werden sollen.

Vor dem ersten Gebrauch

Wichtig!

- **Bei der ersten Verwendung kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies sollte sich nach einigen Minuten verflüchtigen.**
- **Vor dem ersten Garen reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im Kapitel „Reinigung" beschreiben.**

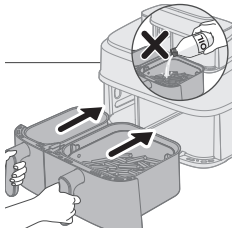
1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigung").



4 Befestigen Sie den Kabelhalter an der Rückseite des Geräts, indem Sie ihn an der dafür vorgesehenen Stelle einrasten lassen.

Vorsicht

- **Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, der Wärmestaus verhindern soll.**



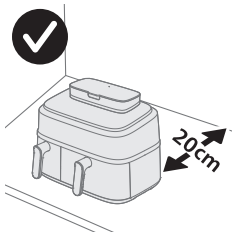
Vorsicht

- **Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Befüllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.**
- **Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal.**
- **Das Geräts muss nicht vorgeheizt werden.**

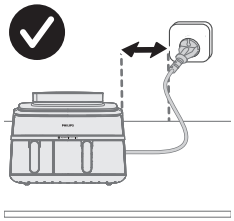
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis



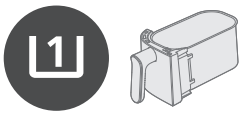
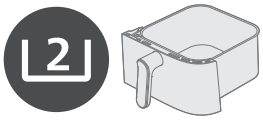
- Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf und der Auslassöffnung fern. Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose.



- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Dampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.
- Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom Dampf und der Auslassöffnung fern. Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose.

Garanleitung

Für die rechte und die linke Pfanne gibt es unterschiedliche Garfunktionen. Sie können die entsprechende Pfanne für die gewünschte Garfunktion auswählen.

	Garmodus		
	Heißluftgaren	Dampf-/Heißluftgaren	Dampfgaren
Kleine Pfanne 	✓	✗	✗
Große Pfanne 	✓	✓	✓

Bevor Sie die Dampf- oder Dampf-/Heißluftfunktion verwenden, vergewissern Sie sich, dass sich genügend Wasser im Behälter befindet und dass der Wasserstand die MAX-Markierung am Wasserbehälter nicht überschreitet.

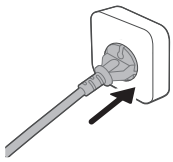
Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Garen.

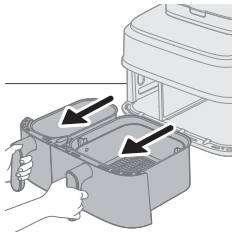
Garen in zwei Pfannen

Garen mit Timer-Funktion

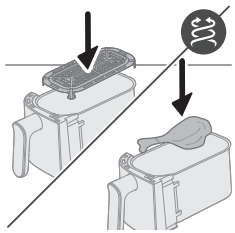
Wenn Sie zwei Speisen mit unterschiedlichen Funktionen, Temperaturen und Garzeiten zubereiten, sollten Sie die **Timer-Funktion** nutzen, damit beide Pfannen gleichzeitig fertig garen.

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

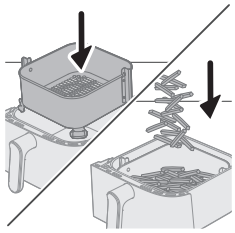




2 Ziehen Sie beide Pfannen am Griff aus dem Gerät.



3 Setzen Sie die Bodenplatte in die kleine Pfanne ein.

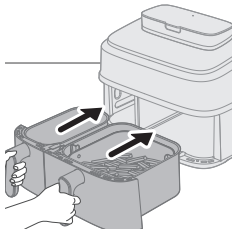


4 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

Hinweis

- Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen in die Pfanne die Anschläge links und rechts am Korb richtig positioniert sind. Wenn Sie den Korb versehentlich um 90 Grad drehen, passt er nicht in die Pfanne.
- Es ist normal, wenn Sie etwas kräftiger drücken müssen, um den Korb in die Pfanne einzusetzen.

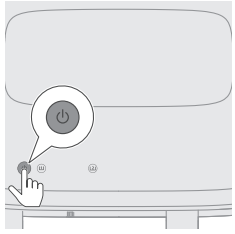
5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.



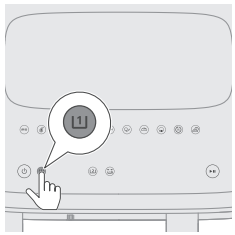
6 Schieben Sie die Pfannen zurück in den Airfryer.

Vorsicht

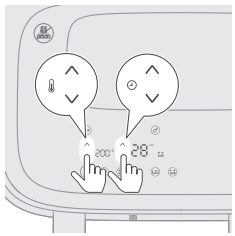
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



7 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



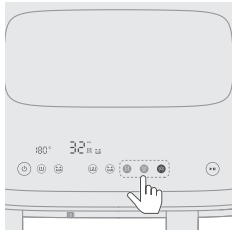
8 Wählen Sie die kleine Pfanne aus.
Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der linken Seite beginnt zu blinken.



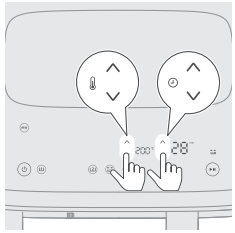
9 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.



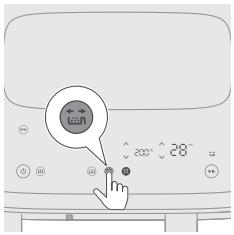
10 Wählen Sie die große Pfanne aus.



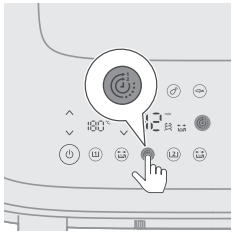
11 Wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus: Heißluftgaren, Dampfgaren oder Dampf-/Heißluftgaren.
Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung, bevor Sie die Dampf- oder die Dampf-/Heißluftfunktion auswählen.



12 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.
Wenn Sie die Dampf- oder Dampf-/Heißluftfunktion auswählen, können Sie die Gartemperatur einstellen. Für die Dampffunktion ist die Temperatur auf 100 °C festgelegt und nicht einstellbar.
Informationen zu den empfohlenen Lebensmittelmengen, Temperaturen und Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle im Kapitel „Garen in der Einzelpfanne“.



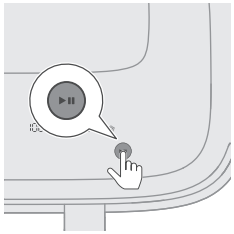
13 Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um sich daran erinnern zu lassen, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln.



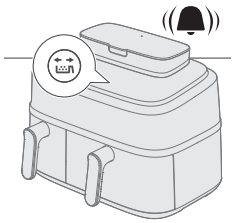
14 Drücken Sie die Timer-Funktionstaste, um sicherzustellen, dass beide Gerichte gleichzeitig fertig gegart sind.

Wenn Sie zwei Lebensmittel mit unterschiedlichen Funktionen, Temperaturen und Garzeiten zubereiten und diese nicht gleichzeitig fertig werden müssen, können Sie diesen Schritt überspringen.

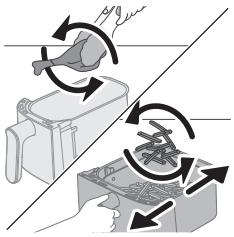
Wenn Sie während des Garvorgangs die Zeit für eine Pfanne einstellen, wird die **Timer-Funktion** deaktiviert, und beide Pfannen arbeiten getrennt. Um die **Timer-Funktion** wieder zu aktivieren, drücken Sie auf die Start/Pause-Taste. Drücken Sie dann auf die angezeigte **Timer-Funktionstaste**. Drücken Sie dann die Start-/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

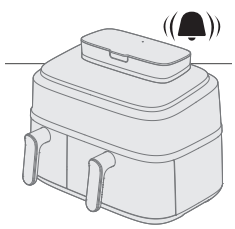


15 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

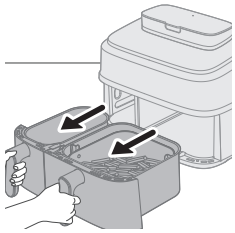


16 Wenn Sie das Tonsignal der Schüttelerinnerung hören, nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus und schütteln Sie sie über dem Spülbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.





17 Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



18 Ziehen Sie die Pfannen heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Wenn das noch nicht der Fall ist, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in den Airfryer und warten Sie noch ein paar Minuten.

19 Nehmen Sie die Zutaten (z. B. Pommes frites) vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

Hinweis

- Um beide Pfannen anzuhalten, drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Garvorgang für beide Pfannen fortzufahren.
- Um nur eine Pfanne anzuhalten, wählen Sie zuerst diese Pfanne aus und drücken dann auf die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Garvorgang für diese Pfanne fortzufahren.
- Sie können für eine Pfanne eine Voreinstellung und für die andere manuelle Einstellungen verwenden.
- Das Gerät hält automatisch an, wenn Sie eine Pfanne herausziehen, und setzt den Garvorgang fort, wenn Sie sie wieder einsetzen.

Anweisungen zu den verschiedenen Garfunktionen finden Sie in den entsprechenden Abschnitten im Kapitel „Garen in der Einzelpfanne“.

Garen in der Einzelpfanne

Wenn Sie kleine Portionen heißluftgaren möchten, wählen Sie die kleine Pfanne (L1) aus.

Wenn Sie große Portionen heißluftgaren, dampf-/heißluftgaren oder dampfgaren möchten, entscheiden Sie sich für die große Pfanne (L2).

Die nachstehenden Anweisungen beziehen sich auf die große Pfanne.

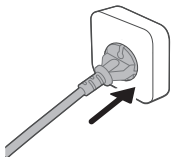
Hinweis

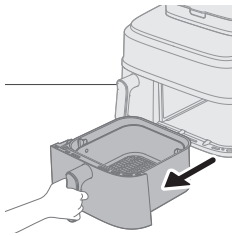
- Verwenden Sie eine Zange, um große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Je nach Zutaten sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach jeder Charge oder vor dem Schütteln oder Auswechseln des Korbs vorsichtig aus der Pfanne abgießen. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Oberfläche und tragen Sie ofenfeste Handschuhe, wenn Sie überschüssiges Öl oder Fett abgießen. Setzen Sie dann den Korb wieder in die Pfanne ein.

Heißluftfunktion

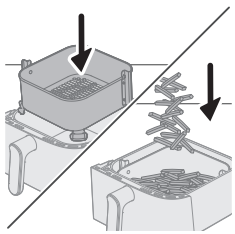
Heißluftgaren in der großen Pfanne mithilfe der Lebensmitteltabelle

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.





2 Ziehen Sie die große Pfanne mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.

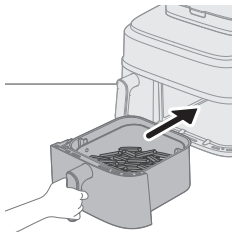


3 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

4 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

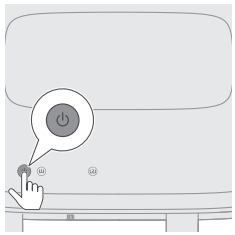
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechende Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge und überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.



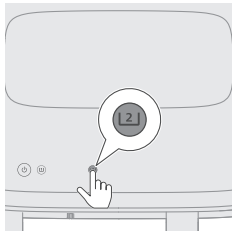
5 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer.

Vorsicht

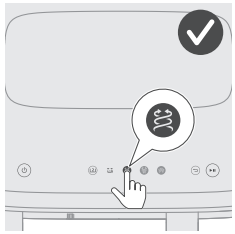
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



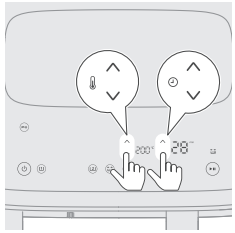
6 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



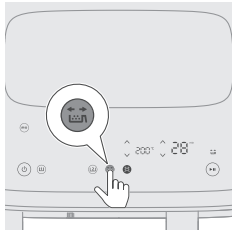
7 Wählen Sie die große Pfanne aus.



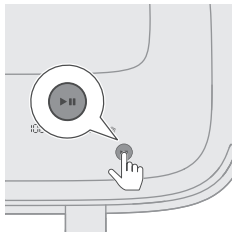
8 Wählen Sie die Taste für die Heißluftfunktion.
Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



9 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen (siehe Lebensmitteltabelle).



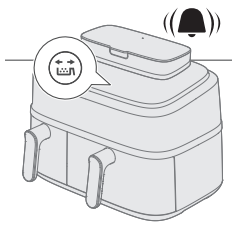
10 Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um daran erinnert zu werden, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln, wenn die Zutaten geschüttelt oder gewendet werden müssen (siehe Lebensmitteltabelle).



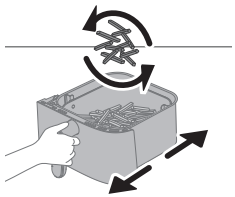
11 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

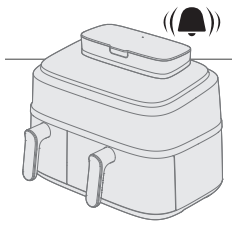
Hinweis

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Gareinstellungen drücken.

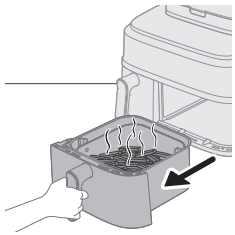


12 Wenn Sie das Tonsignal der Schüttelerinnerung hören, ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus und schütteln Sie sie über dem Spülbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.





13 Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



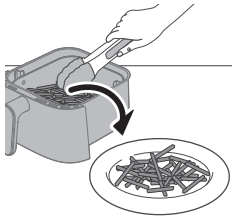
14 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Vorsicht

- **Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Garen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche (z. B. eine Unterschale), wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.**

Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in den Airfryer, und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.



15 Nehmen Sie die Zutaten (z. B. Pommes frites) vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

Vorsicht

- **Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen könnte.**
- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**

Lebensmitteltabelle – große Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	800 g	200 °C	28–31	Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	800 g	180 °C	30–40	Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	600 g	200 °C	10–20	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	600 g	200 °C	18–24	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger (ca. 150 g)	1–4 Stücke	200 °C	15–20	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1.200 g	150 °C	55–60	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	4 Stücke	200 °C	15–20	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	10 Stücke	200 °C	11–15	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	10 Stücke	180 °C	27–32	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

Hähnchenbrust (ca. 160 g)	5 Stücke	180 °C	15–25	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 °C	50–60	
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	3 Fische	180 °C	20–25	
Fischfilet (ca. 200 g)	5 Stücke	160 °C	25–32	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	1000 g	180 °C	18–23	Stellen Sie die Garzeit nach Ihrem eigenen Geschmack ein – schütteln, wenden oder rühren Sie nach der Hälfte der Garzeit
Muffins (ca. 50 g)	9 Stücke	160 °C	13–15	Muffinförmchen verwenden
Kuchen	500 g/18 oz	140 °C	35–40	Verwenden Sie den XL-Gar- und Backtopf. Prüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen.
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	6 Stücke	200 °C	6–8	
Vegan (frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel)	12 Stücke	180 °C	12–15	Dazwischen 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachtes Brot	550 g	150 °C	33–35	Verwenden Sie den XL-Gar- und Backtopf Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie das Brot herausnehmen



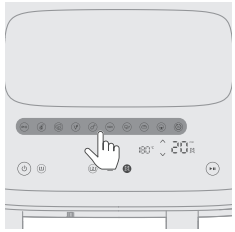
Lebensmitteltabelle – kleine Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	300 g	200 °C	28–30	Dazwischen 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	300 g	180 °C	30–38	Dazwischen 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	300 g	200 °C	20–22	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	300 g	200 °C	20–23	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger (ca. 150 g)	300 g	200 °C	21–24	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 150 g)	300 g	200 °C	20–22	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Dünne Würstchen (ca. 50 g)	6 Stücke	200 °C	13–17	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	5 Stücke	180 °C	28–30	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	3 Stücke	180 °C	20–25	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	1 Stück	180 °C	24–26	
Fischfilet (ca. 200 g)	2 Stücke	160 °C	25–32	

Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	400 g	180 °C	12–25	Garzeit nach Geschmack einstellen Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Muffins (ca. 50 g)	6 Stücke	160 °C	19–25	Muffinförmchen verwenden
Vorgebackenes Toast/Brötchen (ca. 60 g)	3 Stücke	200 °C	6–8	
Vegan (frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel)	12 Stücke	190 °C	15–18	40 g pro Stück Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel Zwischendurch 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren

Heißluftgaren mit Voreinstellung in der großen Pfanne

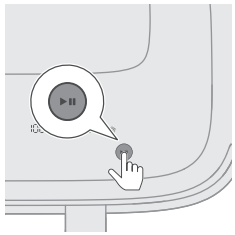


1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 8 im Kapitel „Heißluftgaren in der großen Pfanne mithilfe der Lebensmitteltabelle".

2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp:

- Um zu einer anderen Voreinstellung zu wechseln, drücken Sie die Zurück-Taste oder drücken Sie die Voreinstellungstaste und wählen dann die gewünschte Voreinstellung aus.



3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Lebensmittelmenge gemäß der Standardzubereitungszeit.

Voreinstellung – große Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		800 g	200 °C	28min	- Tiefgekühlte Snacks auf Kartoffelbasis, wie Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln
Steak (Rind- und Schweinekoteletts)		600 g	200 °C	20 Min.	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe
Vegan (frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel)		12 Stücke	180 °C	12 Min.	- 40 g pro Stück Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Frische Kartoffeln		800 g	180 °C	30 Min.	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - In Würfel schneiden - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchenkeulen (Geflügel)		8–10 Stück	180 °C	32 Min.	- 120–130 g pro Hähnchenkeule - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		600 g	180 °C	23 Min.	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		1000 g	180 °C	22 Min.	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Kuchen		800 g	140 °C	35 Minuten	- XL-Backzubehör für die große Pfanne verwenden (199 x 189 x 80 mm) - Muffinförmchen für kleinen Korb verwenden
Brot		500 g	180 °C	35 Minuten	- Verwenden Sie den XL-Gar- und Backtopf - Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. - Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie das Brot herausnehmen
Aufwärmen			160 °C	5min	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an



Voreinstellung – kleine Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		300 g	200 °C	30 Min.	- Tiefgekühlte Snacks auf Kartoffelbasis, wie Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw. Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln
Steak (Rind- und Schweinekoteletts)		400 g	200 °C	22 Min.	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe
Vegan (frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel)		8 Stücke	190 °C	15 Min.	- 40 g pro Stück Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren

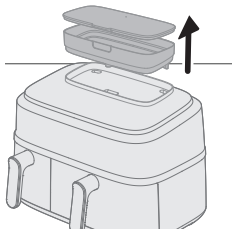
Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Frische Kartoffeln		300 g	180 °C	35 Minuten	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - In Würfel schneiden - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchenkeulen (Geflügel)		4–5 Stück	180 °C	36min	- 120–130 g pro Hähnchenkeule - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		300 g	180 °C	25 Min.	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		400 g	180 °C	25 Min.	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Kuchen		6pics	150 °C	20 Min.	- Muffinförmchen für kleinen Korb verwenden
Brot		300 g	160 °C	40min	- Backzubehör verwenden
Aufwärmen		-	170 °C	6min	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Tipp: Warmhaltefunktion

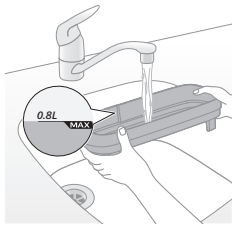
- Sie können Ihre Speisen im Airfryer warm halten, indem Sie die Temperatur auf 80 °C und den Timer auf die Zeit einstellen, über die Sie Ihre Speisen warm halten möchten. Wir empfehlen, Ihre Speisen nicht länger als 30 Minuten warm zu halten, da die Qualität der Speisen abnehmen kann.
- Wenn Speisen wie z. B. Pommes frites nach der Warmhaltezeit nicht mehr knusprig sind, verkürzen Sie die Warmhaltezeit, indem Sie das Gerät früher ausschalten. Alternativ können Sie die Speisen 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.

Heißluft- und Dampffunktion

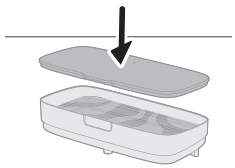
Dampf-/Heißluftgaren mit Lebensmitteltabelle



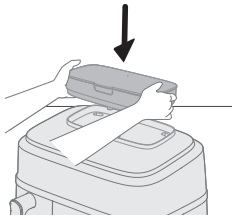
1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.



2 Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser.
Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.



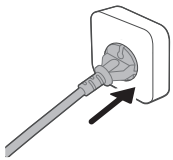
3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

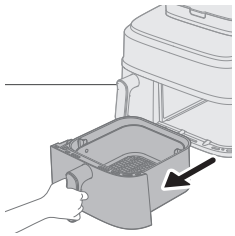


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

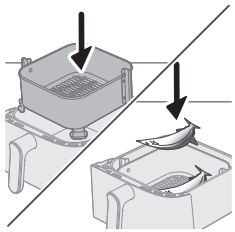
Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser" und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampf-/Heißluftfunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.





6 Ziehen Sie die große Pfanne mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.

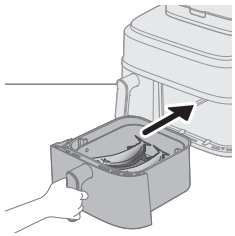


7 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

8 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

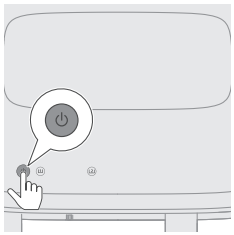
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge und überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.



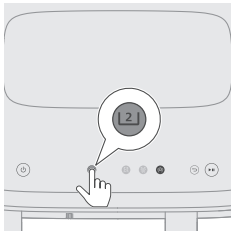
9 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer.

Vorsicht

- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



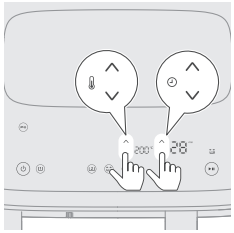
10 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



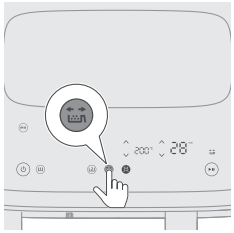
11 Wählen Sie die große Pfanne aus.



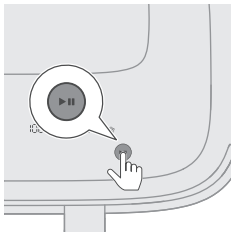
12 Wählen Sie die Dampf-/Heißluftfunktion aus.
Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



13 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen (siehe folgende Lebensmitteltabelle).



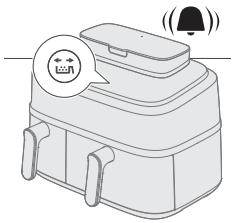
14 Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um sich gegebenenfalls daran erinnern zu lassen, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln.



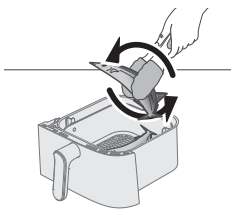
15 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

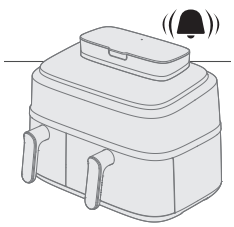
Hinweis

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Wenn die Temperatur und die Zeit auf dem Display konstant bleiben und nicht blinken, bedeutet dies, dass das Gerät normal funktioniert. Nach 20 Sekunden Garzeit hören Sie den Motor/Lüfter und sehen, wie Dampf an der Rückseite der Maschine austritt.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Gareinstellungen drücken.

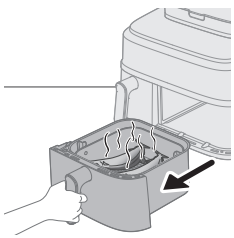


16 Wenn Sie das akustische Signal der Schüttelerinnerung hören, ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus und schütteln sie über dem Spülbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.





17 Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



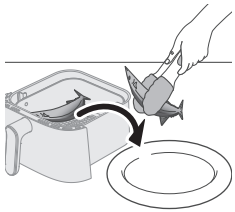
18 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Vorsicht

- **Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Garen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche (z. B. eine Unterschale), wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.**

Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in den Airfryer, und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.



19 Nehmen Sie die Zutaten vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

Vorsicht

- **Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen und Wasser verschüttet werden könnte.**
- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**



Lebensmitteltabelle – große Pfanne

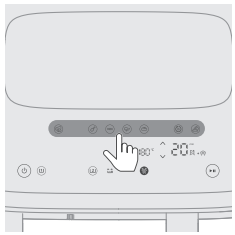
Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	800 g	180 °C	26–35	Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	10 Stücke	180 °C	27–30	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenbrust (ca. 200 g)	4 Stücke	160 °C	20–22	Geben Sie 10 g Rapsöl hinzu
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	3 Stücke	200 °C	18–21	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Fischfilet (ca. 200 g)	5 Stücke	160 °C	20–21	Geben Sie 10 g Rapsöl hinzu
Gemischtes Gemüse	1000 g	200 °C	19–21	Garzeit nach Geschmack einstellen Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Blumenkohl	600 g	160 °C	19–21	Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren 10 g Rapsöl
Karotten	600 g	180 °C	19–21	Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren 10 g Rapsöl

Hausgemachtes Brot	550 g	180 °C	30–35	Verwenden Sie den XL-Gar- und Backtopf Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie das Brot herausnehmen
Knödel	400 g	160 °C	15–18	
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 °C	50–60	

Dampf-/Heißluftgaren mit Voreinstellung

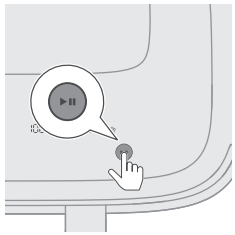
1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 12 im Kapitel „Dampf-/Heißluftfunktion – Dampf-/Heißluftgaren mit Lebensmitteltabelle".

2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.



Tipp

- Um zu einer anderen Voreinstellung zu wechseln, drücken Sie die Zurück-Taste oder drücken Sie die Voreinstellungstaste und wählen dann die gewünschte Voreinstellung aus.



3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

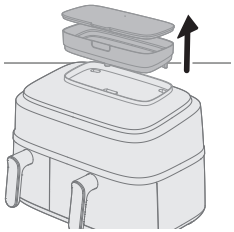
Tabelle mit Voreinstellungen

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

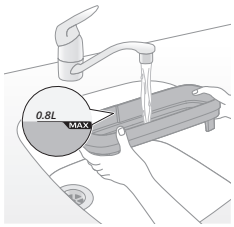
Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Frische Kartoffeln		800 g / 28 oz	180 °C	26 Min.	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - In Würfel schneiden - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln.
Hähnchenkeulen (Geflügel)		8–10 Stück	180 °C	27 Minuten	- 120–130 g pro Hähnchenkeule - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		600 g	200 °C	18min	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		550 g	160 °C	19 Minuten	- Gemüse, wie Brokkoli/Blumenkohl - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln. - Wenn Sie gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) garen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein
Brot		500 g	180 °C	30 Min.	- Verwenden Sie den XL-Gar- und Backtopf - Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. - Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie das Brot herausnehmen
Aufwärmen		-	150 °C	20 Min.	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an
Knödel		400 g	160 °C	15 Min.	-

Dampffunktion

Dampfgaren mit Lebensmitteltabelle



1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

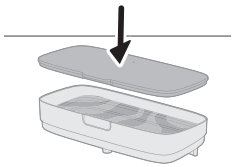


2 Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser.

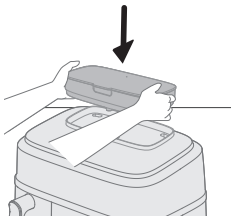
Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.

Die erforderliche Wassermenge hängt vom jeweiligen Lebensmittel und der Garzeit ab.

Wenn die Garzeit mehr als 50 Minuten beträgt, müssen Sie den Wasserbehälter möglicherweise während des Garvorgangs nachfüllen.

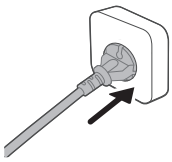


3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

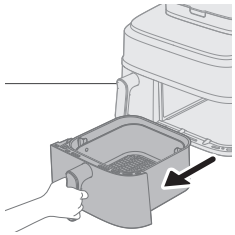


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

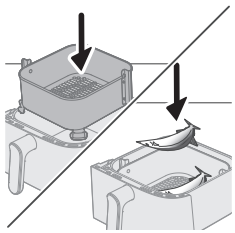
Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



6 Ziehen Sie die große Pfanne mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.

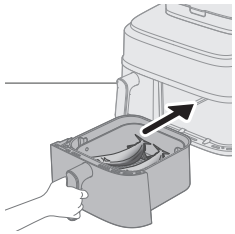


7 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

8 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

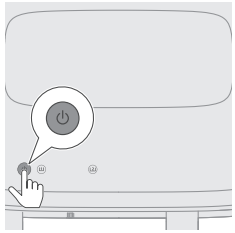
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge und überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.



9 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer.

Vorsicht

- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



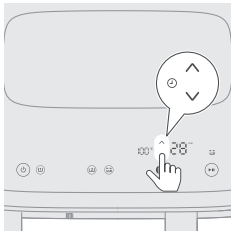
10 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



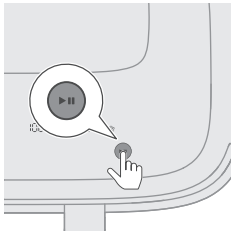
11 Wählen Sie die große Pfanne aus.



12 Wählen Sie die Dampffunktion aus.
Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



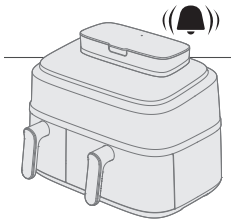
13 Drücken Sie die Taste „Zeit erhöhen/verringern", um die gewünschte Zeit auszuwählen.



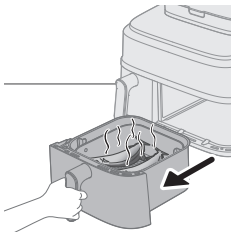
14 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

Hinweis

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Wenn die Temperatur und die Zeit auf dem Display konstant bleiben und nicht blinken, bedeutet dies, dass das Gerät normal funktioniert. Nach 20 Sekunden Garzeit hören Sie den Motor/Lüfter und sehen, wie Dampf an der Rückseite der Maschine austritt.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Gareinstellungen drücken.



15 Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.



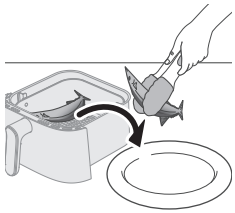
16 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Vorsicht

- **Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Garen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche (z. B. eine Unterschale), wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.**

Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück in den Airfryer, und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.



17 Nehmen Sie die Zutaten (z. B. Broccoli) vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

Vorsicht

- **Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen und Wasser verschüttet werden könnte.**
- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**

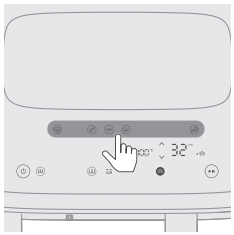


Lebensmitteltabelle – große Pfanne

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	800 g	100 °C	28–35	
Ganze Kartoffeln (ca. 250-300 g)	4 Stücke	100 °C	45–55	
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)	10 Stücke	100 °C	30–40	
Ganzer Fisch (ca. 300–400 g)	3 Stücke	100 °C	18–22	
Gemüse (wie Brokkoli)	600 g	100 °C	10–14	
Knödel	400 g	100 °C	15–20	
Schweinerippen	300 g	100 °C	30–35	Teller in einer bestimmten Größe verwenden
Reis	320 g	100 °C	25–40	Verwenden Sie einen Kochtopf, einen Backtopf, eine Silikonform usw. Geben Sie 320 ml Wasser in den Topf. Das Verhältnis Reis/Wasser beträgt 1:1,2
Hähnchenbrust (ca. 200 g)	4 Stücke	100 °C	20–30	
Yams/Süßkartoffel (ca. 100 g)	8 Stücke	100 °C	45–60	

Dampfgaren mit Voreinstellung

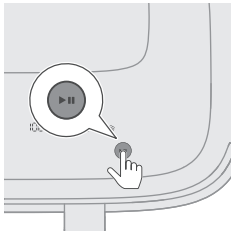
1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 12 im Kapitel „Dampffunktion“.



2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

- Um zu einer anderen Voreinstellung zu wechseln, drücken Sie die Zurück-Taste oder drücken Sie die Voreinstellungstaste und wählen dann die gewünschte Voreinstellung aus.



3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

Tabelle mit Voreinstellungen

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Frische Kartoffeln		800 g / 28 oz	100 °C	35 Minuten	- In Würfel schneiden
Hähnchenkeulen (Geflügel)		8–10 Stück ,	100 °C	40min	- 120–130 g pro Hähnchenkeule
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		600 g	100 °C	20 Min.	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		550 g	100 °C	14min	- Gemüse wie Blumenkohl, Brokkoli
Knödel		400 g	100 °C	20 Min.	-

Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Für die große Pfanne benötigen Sie 800 g und für die kleine Pfanne 300 g geschälte Kartoffeln.

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 800 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Mengen Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere Portionen.

1 Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm dick).

2 Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.

3 Gießen Sie das Wasser ab und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.

4 Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, bis sie mit Öl bedeckt sind.

5 Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.

Hinweis

- Beim Einfüllen der Stifte in den Korb die Schüssel nicht neigen, weil dabei überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

6 Geben Sie die Stifte in den Korb.

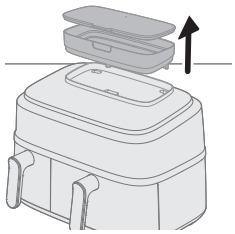
Reinigen

Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme

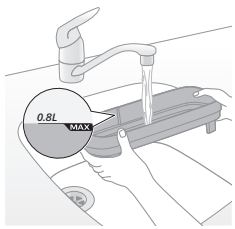
Verwenden der Dampfreinigungsfunktion

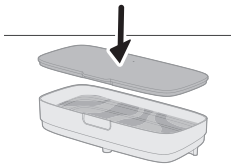
Diese hilft dabei, fettige Rückstände aufzulösen und die große Pfanne gründlich zu reinigen. Das Programm dauert 20 Minuten, mit 15 Minuten für die Dampfreinigung und 5 Minuten für das Trocknen der Pfanne.

1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

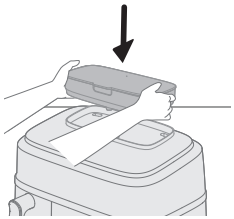


2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX.



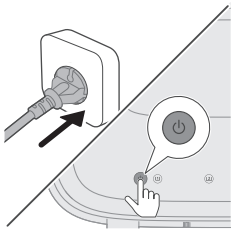


3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

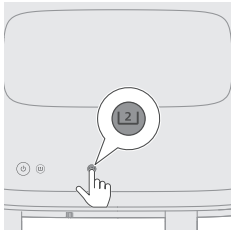


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

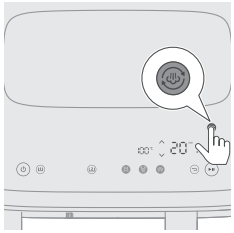
Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



5 Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

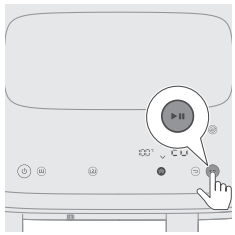


6 Wählen Sie die große Pfanne aus.

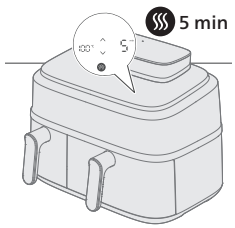


7 Drücken Sie die Dampfreinigungstaste, um die Reinigung der rechten Kammer zu starten.

Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.

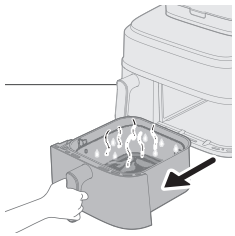


8 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten. Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

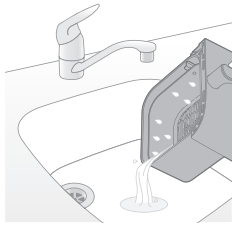


9 Nach 15 Minuten gibt das Gerät einen Dauerton aus und das Dampfreinigungssymbol blinkt, bis Sie die Pfanne herausnehmen.

Dies zeigt an, dass der Reinigungsprozess abgeschlossen ist und eine Trocknungsphase von 5 Minuten verbleibt.



10 Nehmen Sie die Pfanne heraus und leeren Sie sie aus.

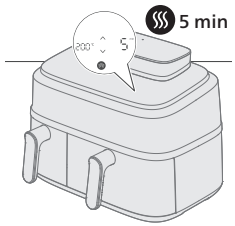


11 Spülen Sie den Korb und die Pfanne aus, um Rückstände zu entfernen.

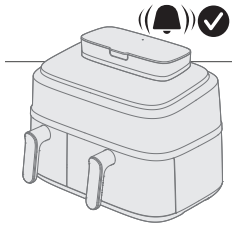
Wenn Fett in der Pfanne und im Korb zurückbleibt, reinigen Sie diese mit Seifenwasser oder Spülmittel und einem Schwamm und spülen Sie sie anschließend erneut aus.

12 Wischen Sie gelöstes Fett im Bereich der Heizung mit einem Wischtuch oder einem Küchentuch ab.

Bei Verwendung der Heißluft- und der Dampf-/Heißluftfunktionen sammelt sich etwas Fett um den Heizbereich an. Regelmäßige Dampfreinigung und Abwischen sorgen dafür, dass die Innenfläche der Oberseite sauber bleibt.



13 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein, um den Trockenmodus automatisch zu starten.



14 Nach 5 Minuten gibt ein Piepton an, dass das Trocknungsprogramm abgeschlossen ist.

Tipp

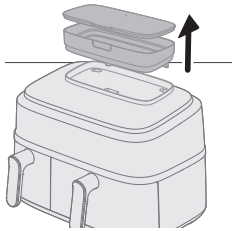
- Vor der ersten Verwendung oder bei längerer Nichtbenutzung empfehlen wir, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den Wasserkreislauf und die rechte Kammer gründlich zu reinigen.

Hinweis

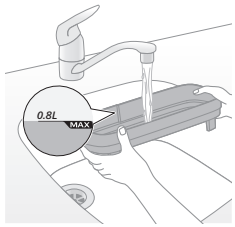
- Wenn Sie das Dampfreinigungs- oder Entkalkungsprogramm starten, kann es sein, dass mehr Dampf aus der Rückseite des Geräts als im Dampfmodus austritt, was daran zu erkennen ist, dass sich mehr Kondenswasser an der Wand bildet. Bevor Sie diese beiden Programme starten, stellen Sie sicher, dass 1) der Luftauslass nicht direkt auf eine Steckdose gerichtet ist, 2) keine anderen Küchengeräte neben die Maschine stehen, 3) die Maschine 20 cm von der Wand entfernt steht, um die Bildung von Kondenswasser an der Wand zu verringern.

Verwenden der Entkalkungsfunktion

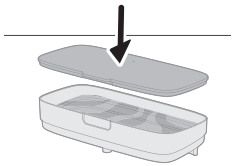
Nach jeweils 10 Stunden Dampfbetrieb blinkt das Symbol und zeigt an, dass es Zeit ist, ein Entkalkungsprogramm durchzuführen. Diese Funktion hilft dabei, Kalkablagerungen im Wassersystem des Geräts zu entfernen und verlängert seine Lebensdauer.



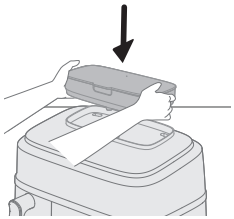
1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.



2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX.

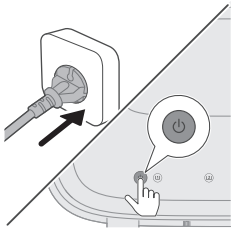


3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

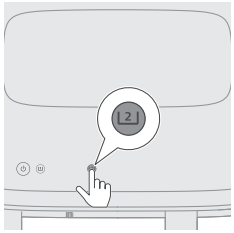


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

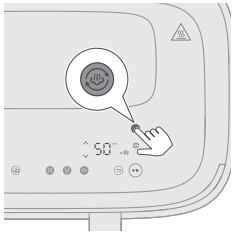
Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



5 Drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

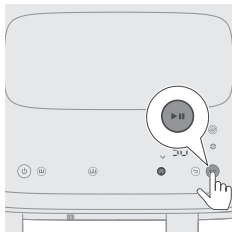


6 Wählen Sie die große Pfanne aus.

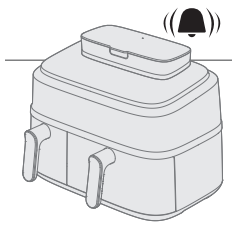


7 Halten Sie die Dampfreinigungstaste länger als 3 Sekunden gedrückt, bis das Entkalkungssymbol angezeigt wird und blinkt.

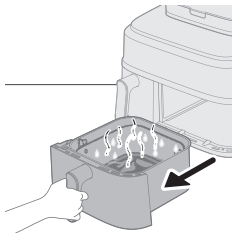
Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



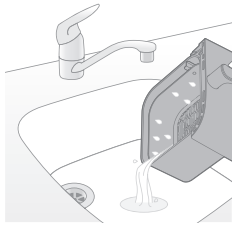
8 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um mit dem Entkalken zu beginnen.
Die Zeitanzeige hört auf zu blinken.



9 Warten Sie 50 Minuten, bis Sie einen Signalton hören, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.



10 Entnehmen Sie die große Pfanne.



11 Gießen Sie das Schmutzwasser aus.

12 Waschen Sie die Pfanne und den Korb ab, spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie. Wischen Sie die Garkammer mit einem trockenen Tuch oder Küchentuch aus.

Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den inneren Wasserkreislauf zu spülen und die Pfanne zu trocknen.

Hinweis

- Wenn das Symbol blinkt, sollten Sie das Gerät am besten sofort entkalken. Andernfalls kann es zu Kalkablagerungen im Wasserkreislauf kommen, die diesen verstopfen.
- Wenn Sie das Gerät später entkalken möchten, können Sie die Benachrichtigung überspringen. Sie werden beim nächsten Mal erneut erinnert, wenn Sie den Airfryer einschalten.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies das Wassersystem im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst.
- Wenn Sie in Ihrer Region öfters hartes Wasser verwenden, müssen Sie das Gerät möglicherweise häufiger entkalken.

Allgemeine Reinigung

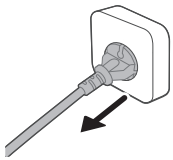
Warnung

- **Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.**
- **Die Pfanne und der Korb des Geräts verfügen über eine Antihaft-Beschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne.

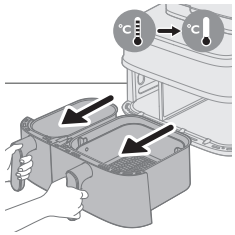
Wenn sich innerhalb oder um die Oberfläche der Dampfaustrittsdüse herum Dampf ansammelt, wischen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Tipp

- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.



2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

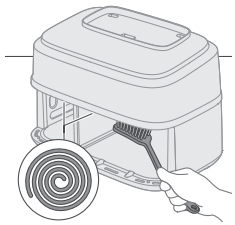
3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe „Reinigungstabelle“).

Tipp

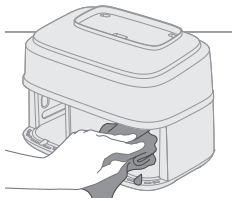
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflösen kann. Wenn sich Fettrückstände an der Pfanne oder dem Korb befinden, die sich nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen lassen, verwenden Sie einen Anti-Fett-Flüssigreiniger.
- Falls erforderlich können Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.

4 Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie die Außen- und Innenseite des Geräts (inkl. Dampfaustrittsdüse, Oberfläche usw.) vorsichtig mit einem knitterfreien, sauberen und weichen Tuch ab. Beginnen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, und wischen Sie bei Bedarf mit einem trockenen Tuch nach.





5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.



6 Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.

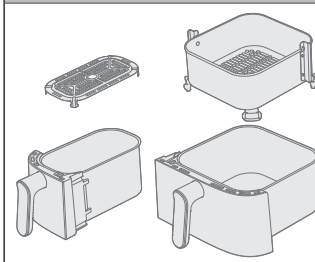
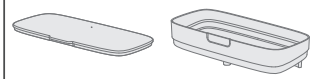
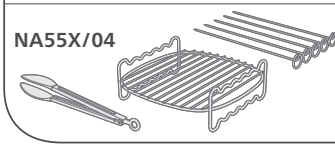
Hinweis

- Wenn Sie den Trenner, der sich zwischen der kleinen und der großen Pfanne befindet, während der Reinigung unbeabsichtigt herausziehen, stellen Sie sicher, dass Sie ihn wieder richtig einsetzen.

Tipp

- Wenn Speisereste an der Pfanne haften, verwenden Sie das automatische Dampfreinigungsprogramm, um die Rückstände aufzuweichen und die Reinigung zu erleichtern (siehe „Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme“).

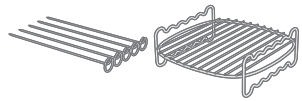
Reinigungstabelle

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

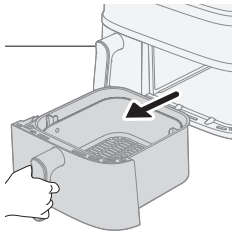
Zubehör

Verwenden des Doppel-Rosts

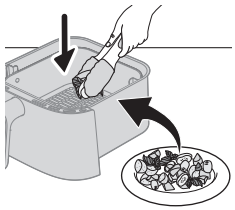
Die zwei Ebenen und der Spieß werden mit den folgenden Modellen geliefert: NA55X/03.



Die zwei Ebenen sind ein nützliches Zubehör zum Garen auf zwei Ebenen, aber nur mit der großen Pfanne kompatibel.



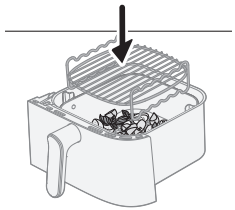
1 Nehmen Sie die große Pfanne aus dem Gerät.



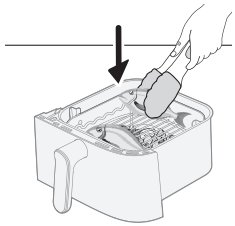
2 Geben Sie die gewünschte Mahlzeit in den Korb.

Hinweis

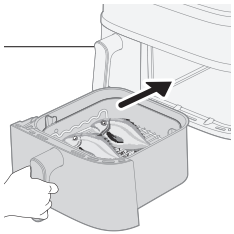
- In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Speisen zum Garen mit zwei Ebenen.



3 Setzen Sie die zwei Ebenen auf die Lebensmittel im Korb.



4 Geben Sie die zweite Portion der Lebensmittel auf die zwei Ebenen.

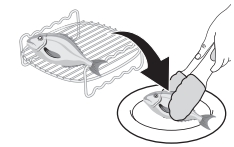


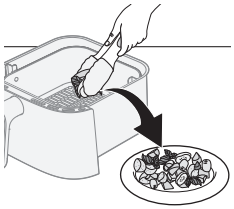
5 Setzen Sie die Pfanne in das Gerät ein und stellen Sie Zeit und Temperatur wie in der folgenden Tabelle angegeben ein. Sobald alles bereit ist, drücken Sie die Start-Taste.

Gerichte	Gewicht (roh)	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	300 g	17–20 Min.	180 °C	
Dünne gefrorene Pommes frites	400 g			
Gefrorene Chicken Wings	450 g	16–20 Min.	200 °C	
Gefrorene Hähnchenburger-Patties	350 g			
Maiskolben	800–1000 g	24–28 Min.	180 °C	- 3 Maiskolben
Kartoffelecken	500 g			
Dorade	500–600 g	18–20 Min.	200 °C	- 2 Stück ganzer Fisch
Backkartoffel (geviertelt)	350 g			
Ganze Pilze	200 g	12–16 Min.	200 °C	
Riesengarnelen mit Haut	400 g			
Gegrillter Käse oder Tofu	250 g	15–18 Min.	180 °C	- Wenden Sie den gegrillten Käse oder Tofu nach der Hälfte der Garzeit
Gemischtes Gemüse	500 g			

Hinweis

- Das oberste in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel sollte auf der oberen der zwei Ebenen und das zweite auf der unteren Ebene platziert werden.





6 Nach Abschluss des Garvorgangs verwenden Sie Ofenhandschuhe und Zange, um die Speisen vorsichtig aus dem Korb zu entfernen.

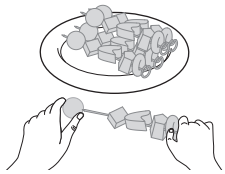
Vorsicht

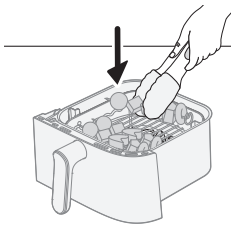
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die zwei Ebenen entfernen, da sie während des Garens heiß werden.**

Verwenden des Spießes

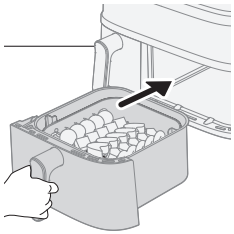
Der Spieß kann in Kombination mit den zwei Ebenen verwendet werden.

1 Das gewünschte Fleisch und Gemüse auf die Spieße wickeln.



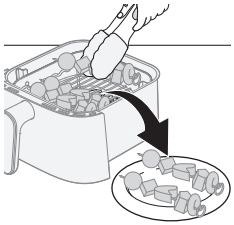


2 Setzen Sie die Spieße in die dafür vorgesehenen Rillen der zwei Ebenen ein.



3 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

4 Stellen Sie Zeit und Temperatur gemäß der angegebenen Tabelle ein und beginnen Sie den Garvorgang.



5 Nach Abschluss des Garvorgangs die Speisen vorsichtig mit Ofenhandschuhen und einer Zange aus dem Korb nehmen.

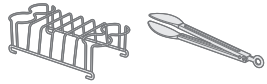
In der Tabelle finden Sie spezifische Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen.

Korbinhalt	Portion	Garzeit	Temperatur	Hinweis

Mahlzeit für 5 Spieße	5 Spieße			- Legen Sie das gemischte Gemüse auf den Boden der Pfanne und die Spieße auf die zwei Ebenen.
Gemischtes Gemüse	500 g	15–18 Min.	180 °C	

Verwenden des Frühstücks-Kits

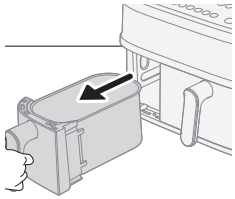
Das Frühstücks-Kit wird mit folgenden Modellen geliefert: NA55X/04.



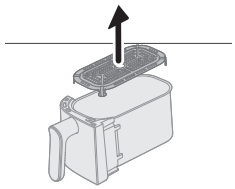
Das Frühstücks-Kit ermöglicht das Garen von bis zu vier Eiern und vier Toasts gleichzeitig.

Vorsicht

- **Um die gekochten Eier und den Toast sicher aus dem Frühstücks-Kit zu entfernen, verwenden Sie immer eine Zange, um sich nicht zu verbrennen.**



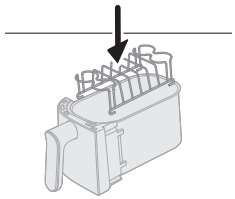
1 Nehmen Sie die kleine Pfanne aus dem Gerät.



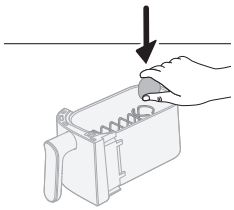
2 Nehmen Sie die Bodenplatte aus der Pfanne.

Hinweis

- Wenn die Bodenplatte nicht entfernt wird, passen die Toastscheiben möglicherweise nicht richtig in die Pfanne.

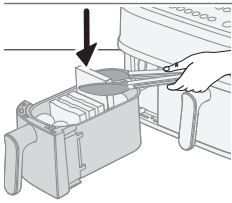


3 Geben Sie das Frühstücks-Kit in die kleine Pfanne.



4 Geben Sie bis zu vier Eier auf das Frühstücks-Kit und setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.
5 Stellen Sie Zeit und Temperatur gemäß der folgenden Tabelle ein und drücken Sie die Start-Taste.

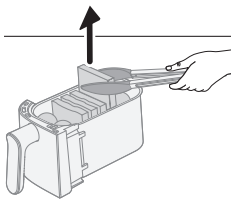
Frühstücks-Kit	Menge	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Hart gekochte Eier	4 Eier	10–12 Min.	180 °C	- Garen Sie zuerst die Eier. Geben Sie den Toast nach der Hälfte der Zeit hinzu.
Weich gekochte Eier	4 Eier	8–10 Min.		
Toasten	5 Stücke	5–6 Min.		



6 Geben Sie die Toastscheiben nach der Hälfte der Zeit in das Frühstücks-Kit und kochen Sie weiter.

Tipp

- Aktivieren Sie die Schüttelerinnerung, damit Sie nicht vergessen, den Toast hinzuzugeben.
- Wenn der Toast nicht in die Pfanne passt, halbieren Sie ihn.



7 Nach Abschluss des Garvorgangs die Eier und den Toast vorsichtig mit einer Zange entfernen.

Bitte beachten Sie die unten stehende Tabelle für Lebensmittel für die spezifischen Garzeiten und Temperaturen.

Aufbewahrung

1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
3 Wickeln Sie das Kabel um die vorgesehene Kabelhalterung auf der Rückseite des Geräts.

Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal, damit die Pfannen nicht versehentlich herausfallen und beschädigt werden.

- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. der abnehmbare Siebboden usw., befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, finden Sie auf unserer Website unter **www.philips.com/support** eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:
		Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
	Die Ein/Aus-Taste wurde noch nicht aktiviert.	Drücken Sie mit dem Daumen die Ein-/Aus-Taste und stellen Sie sicher, dass die gesamte Taste mit dem Finger berührt wird.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Auf dem Display des Airfryers wird „E1“ angezeigt.	Das Gerät ist beschädigt/defekt.	Rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrem Land.
	Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert.	Wenn das Gerät bei niedriger Umgebungstemperatur gelagert wurde, lassen Sie es mindestens 15 Minuten lang bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie es erneut anschließen. Wenn auf dem Display immer noch "E1" angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird „E4–E12“ angezeigt.	Möglicherweise liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.	Versuchen Sie, das Gerät auszustecken und wieder anzuschließen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Ich höre seltsame Geräusche aus dem Inneren des Geräts.	Das Gerät verfügt über einen Lüfter, der die Wärme zu den Lebensmitteln transportiert, sowie eine Wasserpumpe, die für die Dampffunktion des Geräts benötigt wird.	Dieses Geräusch ist normal und beabsichtigt. Wenn das Geräusch lauter wird oder sich deutlich verändert, wenden Sie sich an das Philips Support Center.
Nach dem Garen befindet sich Wasser in der Garkammer.	Der Airfryer erzeugt während des Garvorgangs Dampf. Der Dampf kondensiert an den Speisen und Innenwänden der Garkammer. Das Kondenswasser bleibt nach dem Garen in der Garkammer.	Eine bestimmte Menge Wasser, die nach dem Garen in der Garkammer verbleibt, ist normal. Wischen Sie sie einfach mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch aus.
blinkt immer	Kein Wasser im Wasserbehälter	Geben Sie Wasser in den Wasserbehälter.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter in die Rille, um ihn zu befestigen, und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste.
	Wasserrohr blockiert	Wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land und bitten Sie um weitere Unterstützung.
blinken immer	Dies ist die Erinnerung zum Entkalken	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Siehe Kapitel „Entkalken“.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Während des Dampfgarens, der Dampfreinigung oder des Entkalkens kann sich Kondenswasser an der Wand bilden	Es ist normal, dass Dampf aus dem Luftauslass auf der rechten Seite austritt und vom Ventilator gegen die Wand gedrückt wird	Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und platzieren Sie den rechten Luftauslass des Geräts nicht direkt vor einer Steckdose, um elektrische Probleme zu vermeiden. Stellen Sie keine anderen Küchengeräte in der Nähe auf. Verwenden Sie ein Wischtuch zum Trocknen.
Die Maschine scheint undicht zu sein	Undichtigkeit am inneren Teil des Geräts (Lecken des Wasserrohrs usw.)	Wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land und bitten Sie um weitere Unterstützung.
	Gerät durch äußere Krafteinwirkung oder Verformung beschädigt	
	Leckage am Wasserbehälter	Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und setzen Sie ihn wieder richtig ein Überprüfen Sie den Wasserbehälter auf Risse. Wenden Sie sich an das Service Center in Ihrem Land
Zu wenig Dampf	Es befindet sich nicht genug Wasser im Wasserbehälter	Überprüfen Sie den Wasserbehälter, um sicherzustellen, dass genügend Wasser vorhanden ist.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter in die Rille, um ihn zu befestigen, und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste.
	Der Wassereinlass in der Rille auf der Oberseite der Maschine ist verschmutzt/verstopft	Reinigen und spülen Sie den Wassereinlass.
	Verstopfung des Dampferzeugers oder Undichtigkeit der Dampfleitung	Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum verwendet wurde, kann es erforderlich sein, den Dampferzeuger zu entkalken und zu reinigen. Starten Sie das Entkalkungsprogramm. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Service Center

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Starten des Programms für Dampfgaren, Dampfreinigen und Entkalken ist kein Geräusch vom Ventilator oder Motor zu hören, aber die Anzeige für Temperatur und Zeit leuchtet und blinkt nicht.	Das ist normal. Das Gerät funktioniert.	Warten Sie mehr als 20 Sekunden, um das Phänomen erneut zu überprüfen.
Kondenswasser an einer freien Steckdose während des Dampfgarens, der Dampfreinigung und des Entkalkens	Gerät steht zu nah an einer freien Steckdose	Es wird empfohlen, die Position des Geräts zu ändern oder die Staubabdeckung der Steckdose zu verwenden, damit sich kein Kondenswasser an freien Steckdosen bildet.

Sisukord

Tähtis! 237
Ümbertöötlus 239
Elektromagnetväljad (EMV) 239
Garantii ja tootetugi 239
Tutvustus 241
Üldine kirjeldus 242
Funktsioonide kirjeldus 244
Enne esimest kasutamist 245
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust 246
Küpsetusjuhis 247
Küpsetamine kahel pannil 247
Küpsetamine ühe panniga 252
Puhastamine 274
Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine 274
Üldpuhastus 279
Tarvikud 281
Hoiustamine 286
Veaotsing 286

Tähtis!

Enne seadme kasutamist lugege oluline teave hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.



Oht!

- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahju või nende lähedale.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitekaabel või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.
- Veenduge, et kuumuti oleks vaba ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.
- Enne esimest korda kasutamist tuleb juhtmehoidik seadme külge ühendada. Ärge kunagi eemaldage juhtmehoidikut.

Hoiatus

- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 15 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.

- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- Kuna sellel Airfryeril on kaks küpsetuskambrit, on selle elektrienergia suur. Ärge käitage samal ajal teisi võimsaid seadmeid (nt veekeetjad, elektrigrillid jms). Teine, võib juhtuda, et kaitselüliti läheb välja ja toide selles pistikupesas ei tööta.
- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pott, korv ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.
- Toidu aurutamisel olge kaane avamisel ettevaatlik, kuna kuum aur võib põhjustada põletushaavu.
- Tegevuseta olekus sektsioon on alati kuum, isegi kui teine töötab.

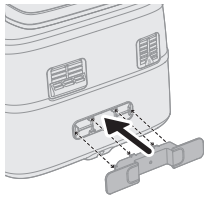


- Kasutamata seadmesektsioon/-õõnsus võib muutuda kuumaks, kui teine sektsioon/õõnsus on kasutusel, soovitatav on hoida kõik sahtlid oma kohal isegi siis, kui kasutatakse ühte sektsiooni/õõnsust, ning avada/eemaldada ainult siis, kui see on vajalik sahtli täitmiseks.
- Ärge asetage seadme auruakent pistikupesa vastu.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Ärge lahutage seadet vooluvõrgust lahti vahetult pärast küpsetusprotsessi lõppu.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuldkollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.

- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskeid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: Küttekeha, metallosade ääred ja pritsmekaitse.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Olge ettevaatlik, kui valmistate kergesti riknevat toitu sünkroonimisfunktsiooniga (bakterid võivad paljuneda).
- Olge küpsetatud toidu väljavalamisel ettevaatlik ja olge ettevaatlik, et tarvikud välja ei kukuks.



- Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist. Ärge kunagi eemaldage seda vahetükki.
- Kui katlakivi eemaldamise ikoon süttib, jätkake katlakivi eemaldamise protsessiga.
- Paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeava otse pistikupesa ette. Ärge asetage Airfryerit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mööda pindu alla joosta.
- Tavakasutuses peab toote ümber olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kui auru koguneb auruava sisse või seda ümbritsevale pinnale, pühkige seda pehme kuiva lapiga.
- Kui vabas pistikupesas on kondensvesi, siis on soovitatav seadme asendit muuta või kasutada pistikupesa tolmukatet, et vältida vabasse pistikupessa kondensvee kogunemist.

Ümbertöötlus



- See sümbol tähendab, et elektrilisi tooteid ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka.
- Järgige elektriliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Garantii ja tootetugi

Versuni annab pärast ostmist sellele tootele kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie

garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe saamiseks või garantii kasutamiseks külastage meie veebisaiti **www.philips.com/support**.

Tutvustus

Õnnitleme ja tere tulemast Philipsi perekonda!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.philips.com/welcome**.

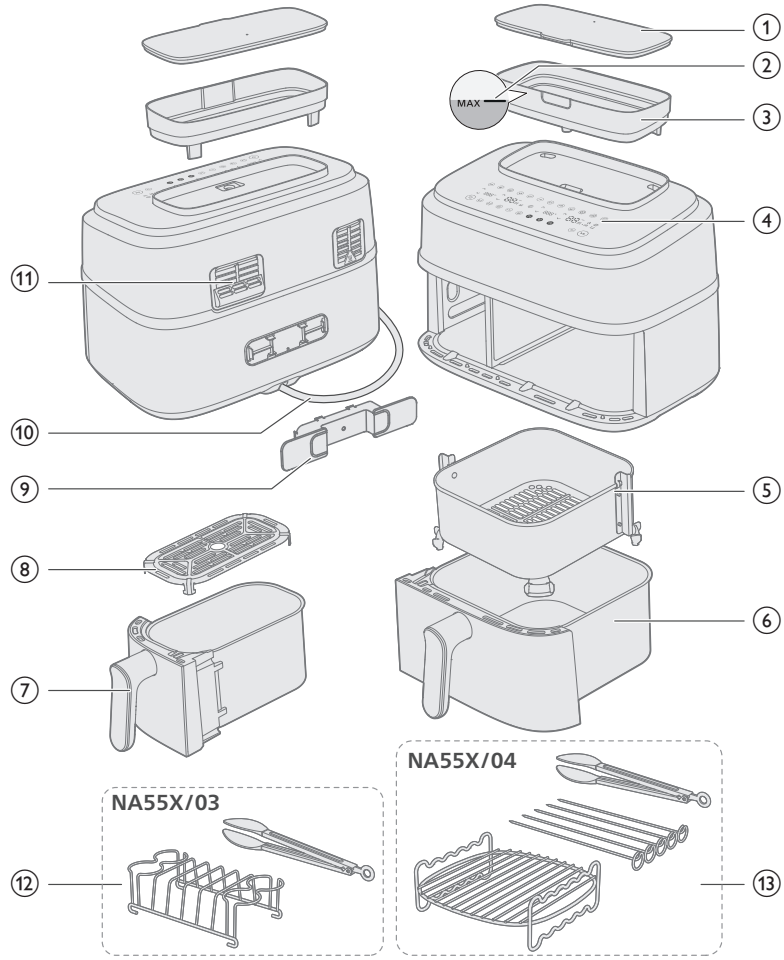
Kahe korvi ja auruga Airfryer võimaldab valmistada kahte toiduainet eraldi küpsetusmeetodil, mõlemad saavad valmis korraga. Kaks korvi frittimiseks, küpsetamiseks, röstimiseks ja grillimiseks, suurema korviga saab ka aurutada. RapidAir Plusi ja Air Steam tehnoloogia abil naudite täiuslikult valmistatud toite.

Lisaks on sel kuumaõhufritüüril automaatne puhastusprogramm, st aurupuhastus ja katlakivieemaldus. Aurupuhastus hõlbustab suurelt pannilt ja kuumutustoru ümbert sinna kogunenud rasva eemaldamist. Katlakivieemaldusfunktsioon aitab puhastada seadme veesüsteemi katlakivist ja pikendab seadme eluiga.

Seadmega on kaasas rakendus Home ID, mis annab teile Dual Basket Airfryeri jaoks sammsammulisi juhiseid ja sadu retsepte suussulavate roogade valmistamiseks täpsete seadistuste abil.

Laadige rakendus alla, kasutades pakendil olevat QR-koodi.

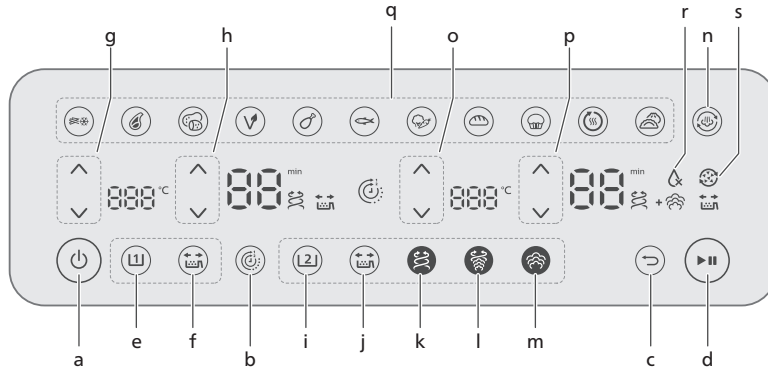
Üldine kirjeldus



Põhiosad

1	Veenõu kaas	8	Alumine plaat väikese panni jaoks
2	MAX veetaseme tähis	9	Juhtmehoidik
3	Veepaak	10	Toitekaabel
4	Juhtpaneel	11	Õhu väljalaskeavad
5	Korv suure panni jaoks	12	Hommikusöögikomplekt (ainult NA55X/03)
6	Suur pann	13	Kahetasandiline varrastega (ainult NA55X/04)
7	Väike pann		

Juhtpaneel



a Sisse-/väljalülitamise nupp
b Ajafunktsioon
c Tagasiliikumise nupp
d Käivitus-/pausinupp

Väikese panni juhtnupud

e Väike panninupp
f Värinaga meeldetuletuse nupp
g Temperatuuri reguleerimise nupud
h Aja juhtnupud

Suure panni juhtnupud

i Suur panninupp
j Värinaga meeldetuletuse nupp
k Kuumaõhufrittimise funktsiooni nupp
l Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsiooni nupp
m Aurutamisfunktsiooni nupp
n Aurupuhastusfunktsiooni nupp
o Temperatuuri reguleerimise nupud
p Aja juhtnupud
q Seadistusnupud
r Vee puudumise näidik
s Katlakivi eemaldamise meeldetuletuse ikoon

Funktsioonide kirjeldus



Veepaak

Kufil on veepaak, mis asub seadme ülaosas. MAX veetaseme tähis on umbes 800 ml, nähtav nii eest kui ka tagant. Vee lekkimise vältimiseks ärge seda taset ületage.

Vee mahaloksumise vältimiseks hoidke veepaaki täitmise ajal kahe käega ja enne selle liigutamist sulgege kaas. Tühjendage veepaak pärast iga küpsetustsüklit, et vältida lubjakivi kogunemist.



Ajafunktsioon

Sünkroonib küpsetusaja automaatselt, et mõlemad pannid lõpetaksid küpsetamise samal ajal, isegi kui küpsetusajad on erinevad.



Tagasi nupp

Kasutage tagasinuppu, kui valisite kogemata vale eelseade/funktsiooni.



Meeldetuletus värinaga

Vajutage meeldetuletus värinaga nuppu, et lubada või keelata hoiatusi, mis tuletavad teile meelde, et peate ühtlasema tulemuse saavutamiseks toitu küpsetamise ajal kaks korda raputama või keerama. Kuulete piiksu ja näete ajanäidiku kõrval vilkumas raputamise ikooni .



Kuumaõhufrittimisfunktsioon

Tänu unikaalse tähekujulise disainiga RapidAir Plusi tehnoloogiale tsirkuleerib kuum õhk toidu ümber ja sellest läbi, tagades ühtlase küpsetamise nii seest kui ka väljast ja tagab maitsvad kodused eined.



Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Saavutage aurutamise pehmus ja õhkfrittimise krõbedus kasutades Air Steami tehnoloogiaga RapidAir Plusi.



Aurutamisfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Meie Air Steami tehnoloogia tagab teie köögiviljadele, kalale, pelmeenidele või küpsetistele hea aurutamise, saavutades toidu pehme ja õrna tekstuuri, ilma et tulemus oleks nätske või vesine.



Vee puudumise näidiku ikoon

See on ikoon parempoolsel numbrinäidikul. Kui see vilgub ja kostab piiksuv heli, näitab see, et paagis ei ole vett või paak on valesti paigaldatud. Täitke paak veega ja veenduge, et see on oma kohal; seejärel vajutage peatamis-/käivitusnuppu ja märk lülitub välja.



Aurupuhastusfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Vajutage üks kord aurupuhastuse nuppu, et käivitada parempoolse kambri puhastamine ja aidata lahustada rasvaseid jääke pannil ja küttekeha ümber. Täpsemalt vaadake peatükist „Puhastamine – aurupuhastus“.



Katlakivieemaldusfunktsioon

Ainult suure panni puhul: Vajutage ja hoidke vähemalt 3 sekundit aurupuhastuse nuppu all, kuni katlakivieemalduse ikoon hakkab vilkuma. Täpsemalt vaadake peatükist „Puhastamine – katlakivieemaldus“.





Peata küpsetamine

Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu käivitus-/pausinuppu või sisestage pann/korv uuesti.

Eelseadistused

Alltoodud eelseadistused on küpsetusprogrammid, mis annavad soovitusi temperatuuri ja küpsetusaja kohta, mis põhinevad teatud toidukogusel. Täpsema teabe saamiseks vt ptk „Eelseadistustega küpsetamine“.

Suupisted külmutatud kartulist	Liha	Värsked kartulid	Veganitele	Kanakoivad	Kala
Aedvili	Leib	Muffin/ Kook	Soojendamine	Pelmeenid	

Seadme müra

Seadme töötamise ajal võite kuulda veidi müra. See on normaalne ja tuleb pumbast ja ventilaatorist.

Heliteavitused

Kui seade on küpsetamise lõpetanud või kui küpsetamise ajal on vajalik mõni tegevus, nt toidu raputamine või ümber keeramine, võite mõnikord kuulda heli.

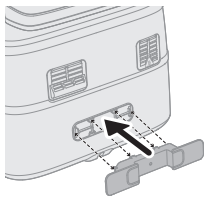
Enne esimest kasutamist

Tähtis!

- **Esimest korda kasutamisel võib kufist tulla veidi suitsu ja lõhna. See peaks mõne minutiga kaduma.**
- **Enne seadmega esimest toiduvalmistamist järgige selle põhjalikuks puhastamiseks peatükki „Puhastamine“.**

1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.

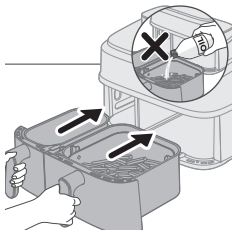
2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).



3 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).
4 Kinnitage juhtmehoidja seadme tagaküljele määratud alale, klõpsates selle kohale.

Ettevaatust

- **Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist.**



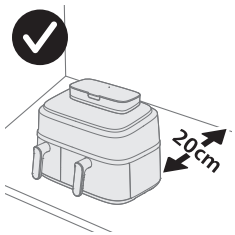
Ettevaatust

- **See on kuumaõhufritüür ehk kufi, mis küpsetab toitu kuuma õhuga. Ärge täitke panni õli, praadimisrasva ega ühegi muu vedelikuga.**
- **Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.**
- **Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.**
- **Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.**
- **Seadet ei ole vaja eelsoojendada.**

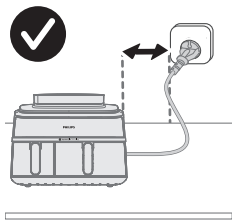
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

Märkus



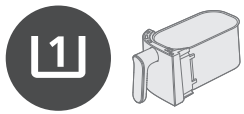
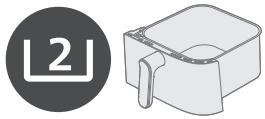
- Kasutamise ajal väljub õhu väljalaskeavast kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja väljalaskeavast ohutus kauguses. Paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeava otse pistikupesa ette.



- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.
- Ärge asetage Airfryerit mõne muu küpsetusseadme kõrvale, köögiseina lähedale või köögikapi alla, kuna kuum aur võib kondenseeruda ja mööda pindu alla joosta.
- Tavakasutuses peab toote ümber olema tagatud hea ventilatsioon.
- Kasutamise ajal väljub õhu väljalaskeavast kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja väljalaskeavast ohutus kauguses. Paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage õhu väljalaskeava otse pistikupesa ette.

Küpsetusjuhis

Vasaku ja parema panni jaoks on erinevad küpsetusfunktsioonid. Soovitud küpsetusfunktsiooni jaoks valige vastav pann.

	Küpsetusrežiim		
	Õhkfrittimine	Aurutamine ja õhkfrittimine	Aur
			
Väike pann 	✓	✗	✗
Suur pann 	✓	✓	✓

Enne aurutamise või aurutamise ja õhkfrittimise funktsiooni kasutamist veenduge, et paagis on piisavalt vett ja ärge ületage veepaagil olevat MAX veetaseme tähist.

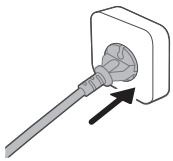
Pärast küpsetamist valage vesi veepaagist välja.

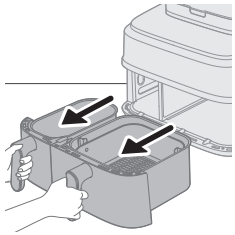
Küpsetamine kahel pannil

Ajafunktsiooni abil küpsetamine

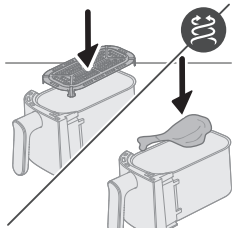
Kui küpsetate kahte toitu erineva funktsiooni, temperatuuri ja ajaga, kasutage mõlema panni üheaegseks lõpetamiseks **ajafunktsiooni**.

1 Sisestage pistik seinakontakti.

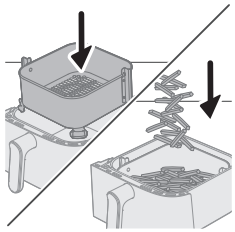




2 Eemaldage mõlemad pannid seadmest, tõmmates neid käepidemest.



3 Pange alusplaat väikesesse potti.

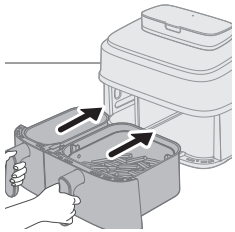


4 Asetage korv suure panni sisse.

Märkus

- Veenduge, et korvi klapid on pannile asetamisel paremal ja vasakul küljel õigesti paigutatud. Kui keerate korvi kogemata 90 kraadi, siis see ei mahu.
- See on normaalne, et rakendada jõudu, et panna korv pannile.

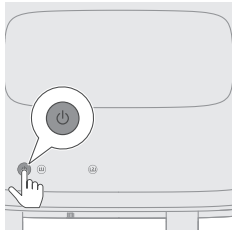
5 Asetage toiduained korvidesse.



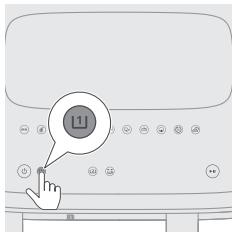
6 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**

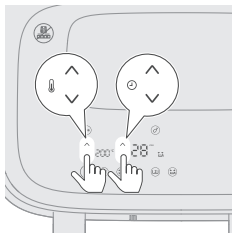


7 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



8 Valige väike pann.

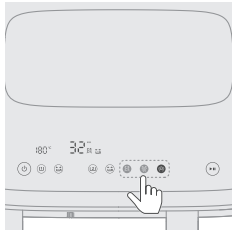
Aja ja temperatuuri näidik vasakul küljel hakkab vilkuma.



9 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.

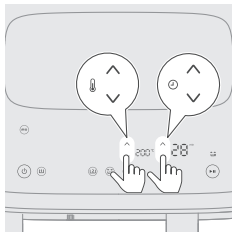


10 Valige suur pann.



11 Valige soovitud küpsetusfunktsioon: õhkfrittimise, aurutamise või aurutamise ja õhkfrittimise funktsioon.

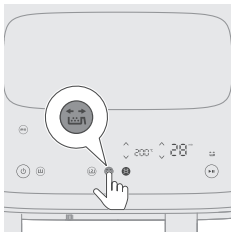
Enne aurutamise ja õhkfrittimise funktsiooni valimist täitke veepaak MAX taseme tähiseni.



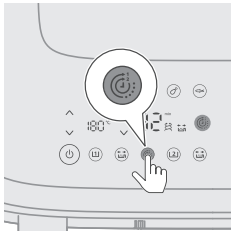
12 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.

Kui valite õhkfrittimise või aurutamise ja õhkfrittimise funktsiooni, saate küpsetustemperatuuri reguleerida. Aurutamisfunktsiooni jaoks on temperatuur fikseeritud 100 °C-le ja seda ei saa reguleerida.

Soovitatavad toidukogused, temperatuurid ja küpsetusaja leiate toidutabelist peatükis „Ühe panniga küpsetamine“.



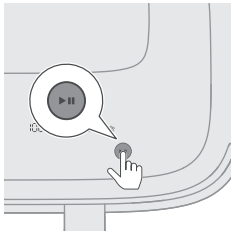
13 Vajutage raputamise meeldetuletuse nuppu, et saada meeldetuletust toidu raputamiseks küpsetamise ajal.



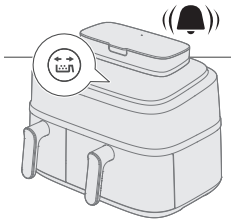
14 Vajutage ajafunktsiooninuppu, et tagada mõlema toidu üheaegne valmimine.

Kui valmistate kahte toitu erineva funktsiooni, temperatuuri ja küpsetusajaga ja toidud ei pea valmima samal ajal, võite selle sammu vahele jätta.

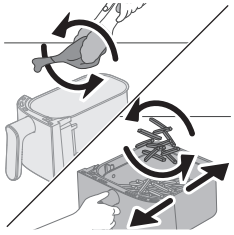
Kui reguleerite küpsetamise ajal ühe panni aega, lülitatakse **ajafunktsioon** välja ja mõlemad pannid töötavad eraldi. **Ajafunktsiooni** uuesti aktiveerimiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Seejärel vajutage kuvatavat **ajafunktsiooninuppu**. Lõpuks vajutage küpsetamise jätkamiseks uuesti käivitus-/pausinuppu.

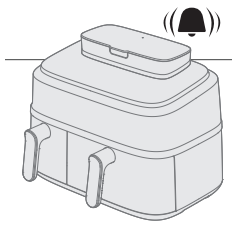


15 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

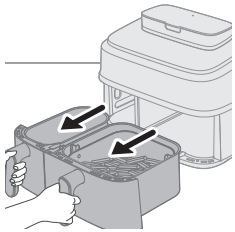


16 Kui kuulete raputamise meeldetuletuse helisignaali, eemaldage pann koos korviga ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel pange pann tagasi seadmesse.





17 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



18 Tõmmake pannid välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Kui toit pole veel küps, libistage pann lihtsalt Airfryerisse tagasi ja lisage veel mõni minut.

19 Eemaldage toiduained (nt friikartulid) ettevaatlikult grillimistangidega potist.

Märkus

- Mõlema panni küpsetamise peatamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Mõlema panniga küpsetamise jätkamiseks vajutage seda uuesti.
- Ainult ühe panni küpsetamise peatamiseks valige esmalt see pann ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu. Selle panniga küpsetamise jätkamiseks vajutage seda uuesti.
- Saate kasutada ühel pannil eelseadistust ja teisel käsitsi seadistusi.
- Seade peatub automaatselt, kui panni välja tõmbate, ja jätkab küpsetamist, kui selle tagasi panete.

Erinevate küpsetusfunktsioonide juhised leiate peatüki „Ühe panniga küpsetamine“ vastavatest osadest.

Küpsetamine ühe panniga

Kui soovite õhkfrittida väikest toidukogust, valige väike pann ⓫.

Kui soovite õhkfrittida, aurutada ja õhkfrittida või aurutada suurt toidukogust, valige suur pann ⓬.

Allolevad juhised on mõeldud suure panni jaoks.

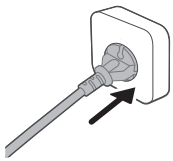
Märkus

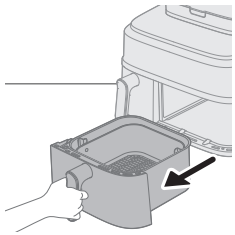
- Suurte või kergesti murenevate toiduainete välja tõstmiseks kasutage köögitange.
- Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmimist, enne toiduainete raputamist või korvi tagasi panemist liigse õli või rasva ettevaatlikult pannilt ära valada. Asetage korv kuumakindlale pinnale ja kasutage liigse õli või rasva ära valamisel pajakindaid. Seejärel pange korv pannile tagasi.

Õhkfrittimisfunktsioon

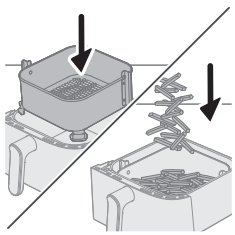
Õhkfrittimine toidutabeli abil

1 Sisestage pistik seinakontakti.





2 Eemaldage suur pann koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.

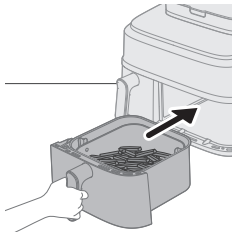


3 Asetage korv suure poti sisse.

4 Asetage toiduained korvi.

Märkus

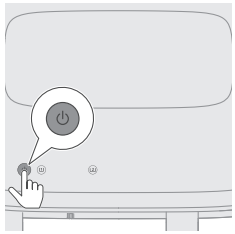
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Õiged kogused ja ligikaudsed küpsetusajad leiate „Toitutabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



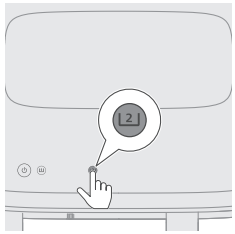
5 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**



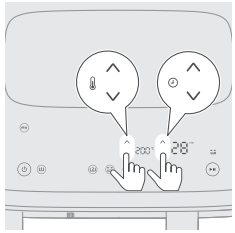
6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



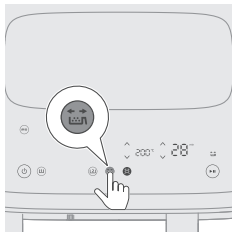
7 Valige suur pann.



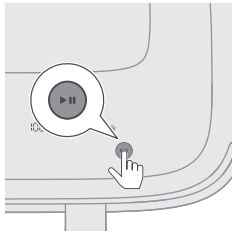
8 Valige kuumaõhufrittimise funktsiooni nupp.
Aja- ja temperatuurinäidik paremal hakkab vilkuma.



9 Vajaliku aja ja temperatuuri (vt „Toidutabel") valimiseks vajutage temperatuuri üles/alla nuppu ja aja üles/alla nuppu.



10 Kui koostisaineid tuleb küpsetusprotsessi ajal raputada või keerata (vt „Toidutabel"), siis toidu raputamise meeldetuletuse saamiseks vajutage meeldetuletus värinaga nuppu.

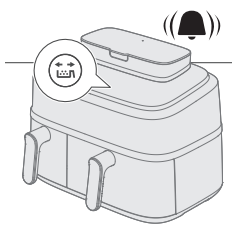


11 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

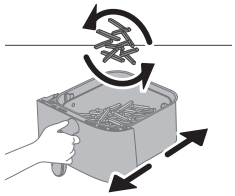
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

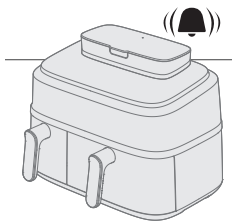
Märkus

- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Küpsetusseadistusi saate küpsetusprotsessi vältel igal ajal muuta, klõpsates üles- või alla-nuppu.

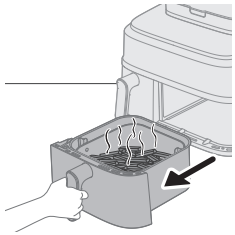


12 Kui kuulete raputamise meeldetuletuse helisignaali, tõmmake pann koos korviga välja ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel pange pann tagasi seadmesse.





13 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



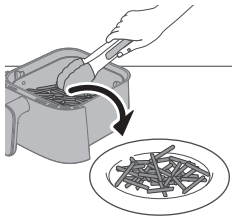
14 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Ettevaatust

- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**

Märkus

- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage paar lisaminutit.



15 Eemaldage toiduained (nt friikartulid) ettevaatlikult grillimistangidega potist.

Ettevaatust

- **Ärge toiduainete eemaldamisel potti kallutage, sest korv võib potist välja kukkuda.**
- **Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.**

Toidutabel – suur pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskete koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	800 g / 28 oz	180 °C	30–40	Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Külmutatud kanapihvid	600 g / 21 oz	200 °C	10–20	Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	600 g / 21 oz	200 °C	18–24	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g / 5 oz)	4 tükki	200 °C	15–20	Pööra poolele teele
Pikkpoiss	1200 g/42 oz	150 °C	55–60	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g/5 oz)	4 lihatükki	200 °C	15–20	Raputage, keerake või segage vahepeal

Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	10 tükki	200 °C	11–15	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kana poolkoivad (umbes 125 g / 4,5 oz)	10 tükki	180 °C	27–32	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	5 tükki	180 °C	15–25	Pööra poolele teele
Terve kana	1200 g/42 oz	180 °C	50–60	
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	3 kala	180 °C	20–25	
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	5 tükki	160 °C	25–32	
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	1000 g/28 oz	180 °C	18–23	Määrake küpsetusaeg vastavalt oma maitse-eelistusele, raputage, keerake või segage poole peal
Muffinid (umbes 50 g / 1,8 oz	9 tükki	160 °C	13–15	Kasutage muffinitopse
Kook	500 g / 18 oz	140 °C	35–40	Kasutage XL-küpsetuspotti. Enne koogi väljavõtmist kontrollige küpsusastet
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2 oz)	6 tükki	200 °C	6–8	
Vegan (värsked veganisnäkid, näiteks falafelid)	12 tükki	180 °C	12–15	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kodune leib	550 g / 28 oz	150 °C	33–35	Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. Enne leiva võtmist kontrollige küpsusastet



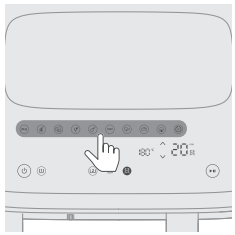
Toidutabel – väike pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskete koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli)	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Kodus valmistatud friikartulid (10x10 mm/0,4x0,4 tolli paksud)	300 g / 11 oz	180 °C	30–38	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	Raputage, keerake või segage vahepeal
Hamburger (umbes 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	Pööra poolele teele
Lihatükid ilma kondita (umbes 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Raputage, keerake või segage vahepeal
Õhukesed vorstid (umbes 50 g / 1,8 oz)	6 tükki	200 °C	13–17	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	5 tükki	180 °C	28–30	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	3 tükki	180 °C	20–25	Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	1 tükki	180 °C	24–26	
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	2 tükki	160 °C	25–32	

Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	400 g / 14 oz	180 °C	12–25	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust Raputage, keerake või segage vahepeal
Muffinid (umbes 50 g/1,8 oz)	6 tükki	160 °C	19–25	Kasutage muffinitopse
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2 oz)	3 tükki	200 °C	6–8	
Vegan (värsked veganisnäkid, näiteks falafelid)	12 tükki	190 °C	15–18	Iga tükk 40 g Värsked veganisnäkid näiteks falafelid Raputage, keerake või segage vahepeal 2–3 korda

Eelseadisustega õhkfrittimine suurel pannil

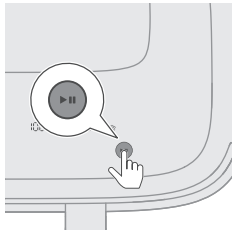


1 Järgige peatüki „Õhkfrittimine suurel pannil toidutabeli abil“ samme 1 kuni 8.

2 Valige eelseadistus.

Nõuanne:

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Vaadake allolevast tabelist vaikeküpsetusaja põhjal soovitatavaid toidukoguseid.

Eelseadistus – suur pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskete koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulisektorid, krõbekartulid jne. Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja tuletab küpsetamise ajal kaks korda meelde panni raputada.
Steik (veise- ja seakarbonaad)		600 g / 21 oz	200 °C	20 minutit	- Viilud 2–2,5 cm paksusega, iga viil 200 g / 7 oz.
Vegan (värsked veganisnäkid, näiteks falafelid)		12 tükki	180 °C	12 min	- Iga tükk 40 g Värsked veganisnäkid, näiteks falafelid Raputage, keerake või segage vahepeal 2–3 korda
Värsked kartulid		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - Lõigake kartul kuubikuteks - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Kana poolkoivad (linnuliha)		8–10 tk	180 °C	32 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kala (kala ja mereannid)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		800 g/35 oz	140 °C	35 min	- Kasutage suure panni puhul XL küpsetustarvikut (199 x 189 x 80 mm) - Kasutage väikese korvi puhul muffinivorme

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Leib		Maht 500 g	180 °C	35 min	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva väljavõtmist kontrollige, kas see on korras
Soojendamine			160 °C	5 min	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele



Eelseadistus – väike pann

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskete koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Külmutatud kartulipõhised suupisted		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Kartulipõhised külmutatud suupisted, nagu külmutatud friikartulid, kartulisektorid, krõbekartulid jne. Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja tuletab küpsetamise ajal kaks korda meelde panni raputada.
Steik (veise- ja seakarbonaad)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Viilud 2–2,5 cm paksusega, iga viil 200 g / 7 oz
Vegan (värsked veganisnäkid, näiteks falafelid)		8 tk	190 °C	15 min	- Iga tükk 40 g Värsked veganisnäkid, näiteks falafelid Raputage, keerake või segage vahepeal 2–3 korda
Värsked kartulid		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - Lõigake kartul kuubikuteks - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.

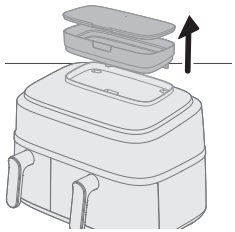
Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Kana poolkoivad (linnuliha)		4–5 tk	180 °C	36 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kala (kala ja mereannid)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		Maht 400 g	180 °C	25 min	- Jämedalt hakitud - Köögiviljasegud (baklažaan, kabatšokk, pipar, sibul)
Kook		6 tk	150 °C	20 minutit	- Kasutage väikese korvi puhul muffinivorme
Leib		Maht 300 g	160 °C	40 min	- Kasutage küpsetustarvikut
Soojendamine		-	170 °C	6 min	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele

Nõuanne: Soojana hoidmine

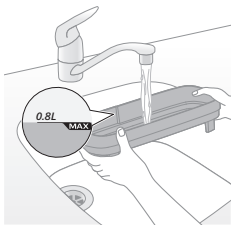
- Airfryeris saate hoida oma toitu soojana, seadistades temperatuuri 80 kraadini ja kohandades aega nii kaua, kui soovite oma toitu soojas hoida. Soovitame mitte hoida oma toitu soojas kauem kui 30 minutit, sest toidu kvaliteet võib väheneda.
- Kui toit (nt friikartulid) kaotavad soojas hoidmise režiimis oma krõbedust, võite vähendada soojas hoidmise aega. Selleks lülitage seade varem välja või muutke neid krõbedamaks, küpsetades neid 2–3 minutit temperatuuril 180 °C.

Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon

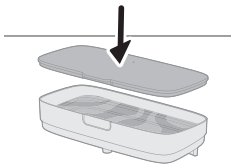
Aurutamine ja õhkfrittimine toidutabeli abil



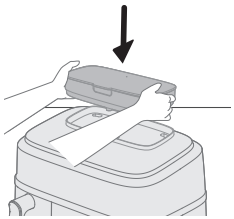
1 Võtke veepaak seadmest välja.



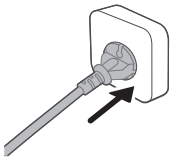
2 Täitke veenõu veega.
Ärge ületage veetaseme MAX-tähist.



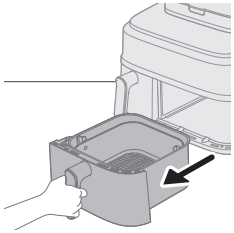
3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.



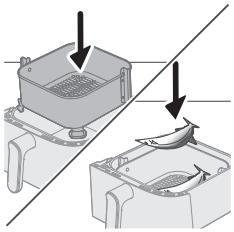
4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.
Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon välja lülituda.



5 Sisestage pistik seinakontakti.



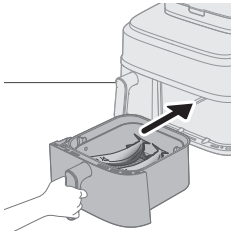
6 Eemaldage suur pann koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.



7 Asetage korv suure poti sisse.
8 Asetage toiduained korvi.

Märkus

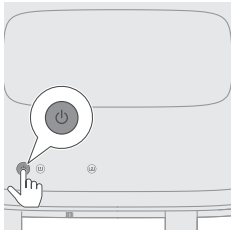
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



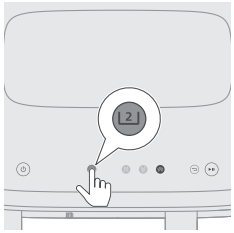
9 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**



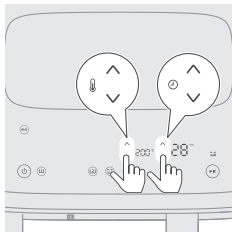
10 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



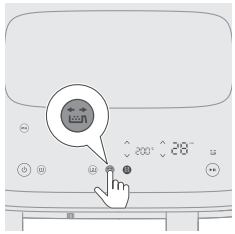
11 Valige suur pann.



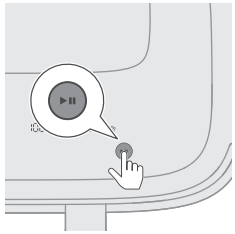
12 Valige aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon.
Aja- ja temperatuurinäidik paremal hakkab vilkuma.



13 Vajaliku aja ja temperatuuri (vt allolevat toidutabelit) valimiseks vajutage temperatuuri üles/alla nuppu ja aja üles/alla nuppu.



14 Vajutage raputamise meeldetuletuse nuppu, et saada meeldetuletust toidu raputamiseks küpsetamise ajal.

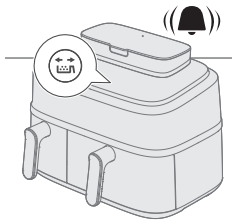


15 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

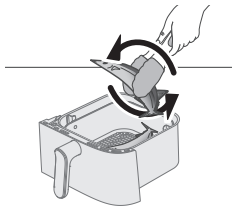
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

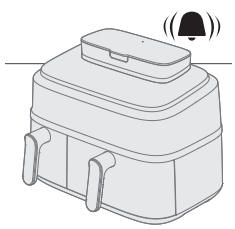
Märkus

- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Kui temperatuuri- ja ajanäit ekraanil põleb vilkumata, tähendab see, et seade töötab normaalselt. Pärast 20 sekundit küpsetamist kuulete mootori/ventilaatori häält ja näete masina tagaosast tulevat auru.
- Küpsetusseadistusi saate küpsetusprotsessi vältel igal ajal muuta, klõpsates üles- või alla-nuppu.

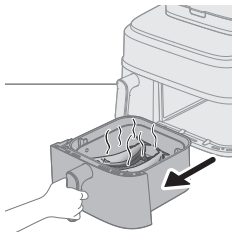


16 Kui kuulete raputamise meeldetuletuse helisignaali, tõmmake pann koos korviga välja ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel pange pann tagasi seadmesse.





17 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



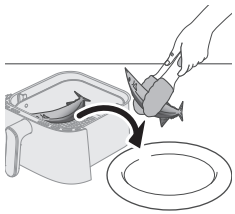
18 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Ettevaatust

- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**

Märkus

- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage paar lisaminutit.



19 Võtke toiduained ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.

Ettevaatust

- **Ärge kallutage panni toiduainete välja võtmisel, kuna korv võib välja kukkuda ja vesi võib laiali pritsida.**
- **Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.**

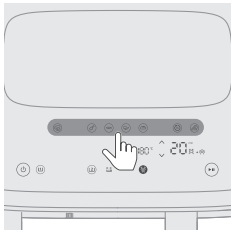


Toidutabel – suur pann

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Värsked kartulikuubikud	800 g / 28 oz	180 °C	26–35	Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Kana poolkoivad (umbes 125 g / 4,5 oz)	10 tükki	180 °C	27–30	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kana rinnaliha (umbes 200 g)	4 tükki	160 °C	20–22	Lisage 10 g rapsiõli
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	3 tükki	200 °C	18–21	Raputage, keerake või segage vahepeal
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	5 tükki	160 °C	20–21	Lisage 10 g rapsiõli
Köögiviljasegu	1000 g/35 oz	200 °C	19–21	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitse-eelistust Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda
Lillkapsas	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda 10 g rapsiõli
Porgandid	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	Raputage, keerake või segage vahepeal 2 korda 10 g rapsiõli
Kodune leib	550 g/19 oz	180 °C	30–35	Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. Enne leiva võtmist kontrollige küpsusastet

Pelmeenid	400 g/14 oz	160 °C	15–18
Terve kana	1200 g/42 oz	180 °C	50–60

Eelseadistustega aurutamine ja õhkfrittimine

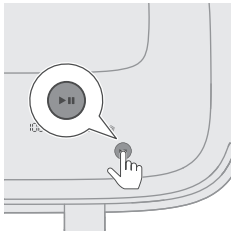


1 Järgige peatüki „Aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsioon – aurutamine ja õhkfrittimine toidutabeli abil“ samme 1 kuni 12.

2 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Eelseadistatud tabel

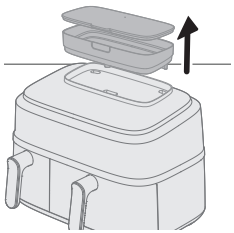
Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskete koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Värsked kartulid		Maht 800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Kasutage tärkliserikkaid kartuleid - Lõigake kartul kuubikuteks - Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage ¼ kuni 1 supilusikatäis õli - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada.
Kana poolkoivad (linnuliha)		8–10 tk	180 °C	27 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz - Raputage, keerake või segage vahepeal
Kala (kala ja mereannid)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz

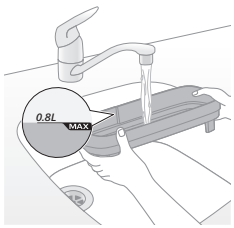
Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Aedvili		Maht 550 g	160 °C	19 min	- Köögiviljad, nagu brokoli/lillkapsas - Raputamise meeldetuletus on vaikimisi sisse lülitatud ja palub teil küpsetamise ajal potti kaks korda raputada. - Kui küpsetate köögivilju (baklažaan, kabatšokk, paprika, sibul), reguleerige temperatuur 200 °C-le
Leib		Maht 500 g	180 °C	30 min	- Kasutage XL-küpsetus- ja küpsetuspotti - Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku. - Enne leiva väljavõtmist kontrollige, kas see on korras
Soojendamine		-	150 °C	20 minutit	- Reguleerige aega vastavalt toiduainele ja toidukogusele
Pelmeenid		Maht 400 g	160 °C	15 min	-

Aurutamisfunktsioon

Aurutamine toidutabeli abil



1 Võtke veepaak seadmest välja.

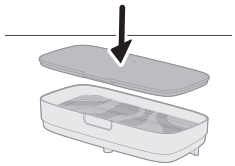


2 Täitke veenõu veega.

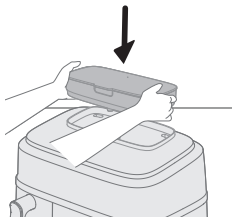
Ärge ületage veetaseme MAX-tähist.

Küpsetamiseks vajaliku vee kogus sõltub toidu tüübist ja küpsetamise kestusest.

Kui küpsetusaeg on üle 50 minuti, on võib-olla vaja veepaaki küpsetamise ajal täita.



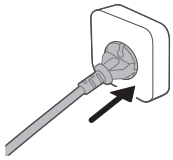
3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.

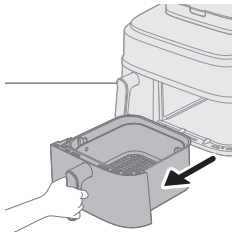


4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

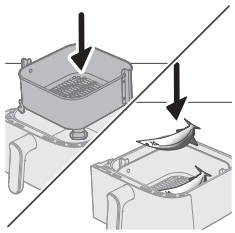
Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamisfunktsioon välja lülituda.

5 Sisestage pistik seinakontakti.





6 Eemaldage suur pann koos korviga seadmest, tõmmates seda käepidemest.

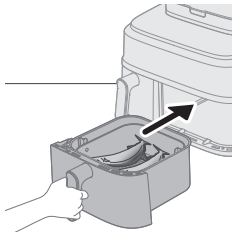


7 Asetage korv suure poti sisse.

8 Asetage toiduained korvi.

Märkus

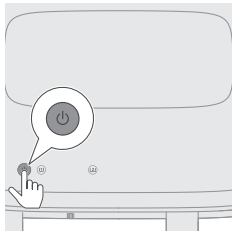
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



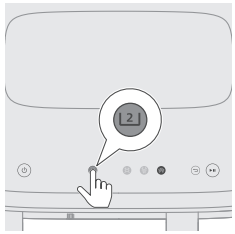
9 Pange pott tagasi Airfryerisse.

Ettevaatust

- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**



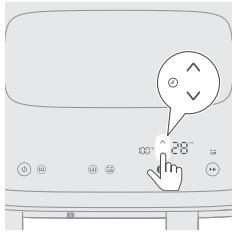
10 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



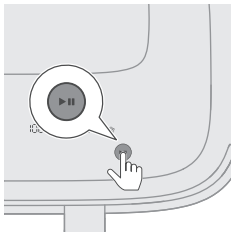
11 Valige suur pann.



12 Valige aurutamisfunktsioon.
Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.



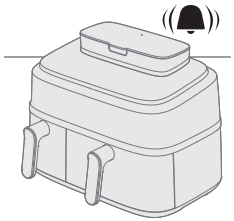
13 Vajaliku küpsetusaja valimiseks vajutage aja üles/alla nuppu.



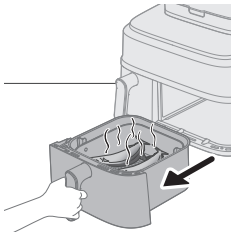
14 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Märkus

- Viimase minuti jooksul loeb seade järelejäänud sekundeid.
- Kui temperatuuri- ja ajanäit ekraanil põleb vilkumata, tähendab see, et seade töötab normaalselt. Pärast 20 sekundit küpsetamist kuulete mootori/ventilaatori häält ja näete masina tagaosast tulevat auru.
- Küpsetusseadistusi saate küpsetusprotsessi vältel igal ajal muuta, klõpsates üles- või alla-nuppu.



15 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



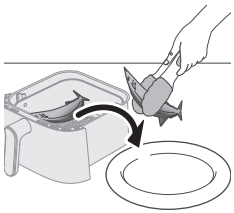
16 Tõmmake pott välja ja kontrollige, kas toit on valmis.

Ettevaatust

- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**

Märkus

- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage paar lisaminutit.



17 Võtke toiduained (nt brokoli) ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.

Ettevaatust

- **Ärge kallutage panni toiduainete välja võtmisel, kuna korv võib välja kukkuda ja vesi võib laiali pritsida.**
- **Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.**

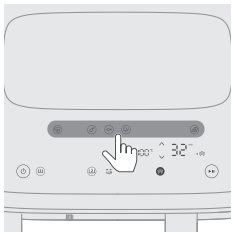


Toidutabel – suur pann

Koostisained	Toidu kogus	Temperatuur	Aeg (min)	Märkus
Värsked kartulikuubikud	800 g / 28 oz	100 °C	28–35	
Terve kartul (umbes 250–300 g / 9–11 oz)	4 tükki	100 °C	45–55	
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	10 tükki	100 °C	30–40	
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	3 tükki	100 °C	18–22	
Köögiviljad (nt brokoli)	600 g / 21 oz	100 °C	10–14	
Pelmeenid	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Searibid	300 g/11 oz	100 °C	30–35	Kasutage kindla suurusega plaati
Riis	320 g/11 oz	100 °C	25–40	Kasutades küpsetuspotti, nt ahjupotti, silikoonplaati vms. Lisage potti 320 ml vett, riisi/vee suhe on 1:1,2
Kanarind (umbes 200 g/7 oz)	4 tükki	100 °C	20–30	
Jamss/maguskartul (umbes 100 g / 3,5 oz)	8 tükki	100 °C	45–60	

Eelseadistusega aurutamine

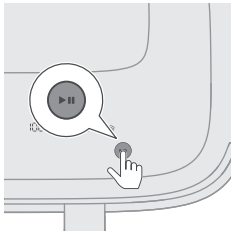
1 Järgige peatüki „Aurutamisfunktsioon“ samme 1 kuni 12.



2 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.

Eelseadistatud tabel

Tabelis toodud küpsetusaeg on soovitus värskete koostisainete jaoks. Kui tulemus ei vasta ootustele, reguleerige küpsetusaega.

Eelseadistused	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuur (vaikimisi)	Aeg (vaikimisi)	Märkus
Värsked kartulid		Maht 800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Lõigake kartul kuubikuteks
Kana poolkoivad (linnuliha)		8–10 tk ,	100 °C	40 min	- Iga poolkoib 120–130 g / 4–5 oz
Kala (kala ja mereannid)		Maht 600 g	100 °C	20 minutit	- Terve kala, nahaga umbes 300 g / 11 oz
Aedvili		Maht 550 g	100 °C	14 min	- Köögiviljad nagu lillkapsas, brokoli
Pelmeenid		Maht 400 g	100 °C	20 minutit	-

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepäraste koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Suure panni jaoks on vaja 800 g / 28 oz ja väikese panni 300 g / 11 oz kooritud kartuleid.
- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.

- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 800-grammiseid (28-untsiseid) portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.

1 1Koorige kartulid ja lõigake need ribadeks (8 × 8 mm / 0,3 tolli).

2 Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.

3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.

4 Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.

5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

Märkus

- Ärge kallutage kaussi, et kõik kartuliviilud korraga korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli poti põhja.

6 Asetage kartuliviilud korvi.

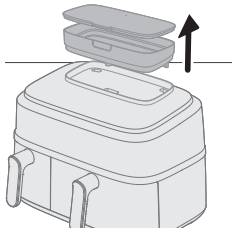
Puhastamine

Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine

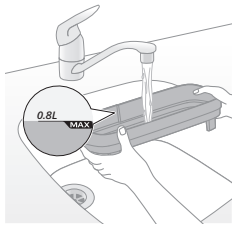
Aurupuhastusfunktsiooni kasutamine

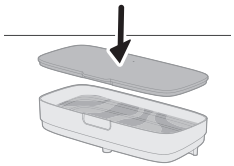
See aitab lahustada rasvajäägid ja suurt panni põhjalikult puhastada. Programm kestab 20 minutit, 15 minutit aurupuhastuseks ja 5 minutit panni kuivatamiseks.

1 Võtke veepaak seadmest välja.

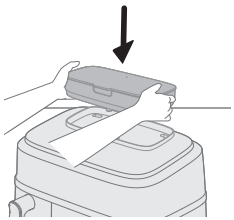


2 Täitke veepaak maksimaalse taseme tähiseni veega.



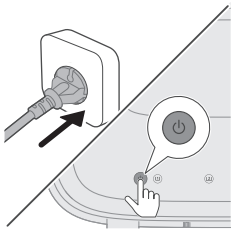


3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.

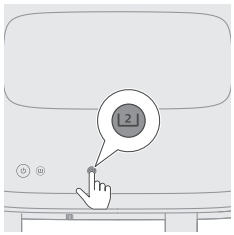


4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

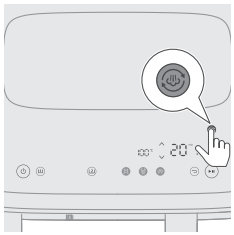
Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamisfunktsioon välja lülituda.



5 Seadme sisselülitamiseks vajutage toite sisse-/väljalülitamise nuppu

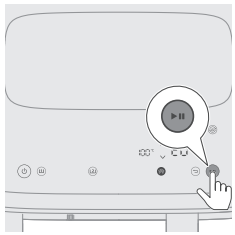


6 Valige suur pann.

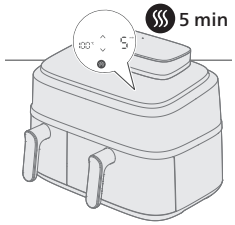


7 Parempoolse kambri puhastamise alustamiseks vajutage aurupuhastuse nuppu.

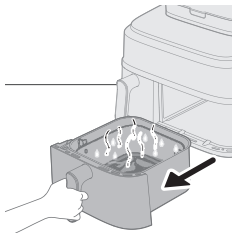
Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.



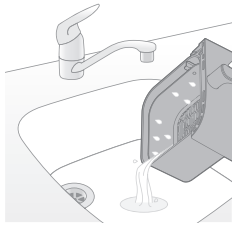
8 Puhastusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.
Temperatuuri- ja ajanäidik lõpetab vilkumise.



9 15 minuti pärast hakkab seade pidevalt piiksuma ja aurupuhastuse ikoon vilgub, kuni panni eemaldate.
See näitab, et puhastusprotsess on lõppenud ja jääb veel 5-minutiline kuivatusfaas.

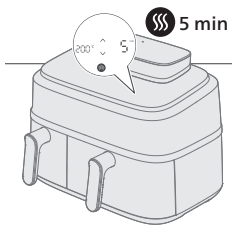


10 Eemaldage ja tühjendage pann.

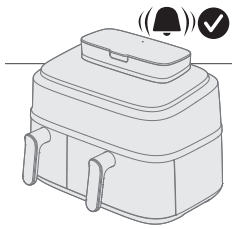


11 Jääkide eemaldamiseks loputage korv ja pann.
Kui pannil ja korvil küljes on veel rasva, puhastage neid käsna ja seebivee või nõudepesuvahendiga, seejärel loputage uuesti.

12 Pühkige lapi või köögirätikuga küttekeha ümbrusest ära kogu lahustunud rasv.
Kui kasutate õhkfrittimise või aurutamis- ja õhkfrittimisfunktsiooni, koguneb küttekeha ümber veidi rasva. Regulaarne auruga puhastamine ja pühkimine aitab hoida sisemuse ülaosa puhtana.



13 Kuivatusrežiimi automaatseks käivitamiseks pange pann seadmesse tagasi.



14 5 minuti pärast annab piiks märku, et kuivatusprogramm on lõppenud.

Näpunäide

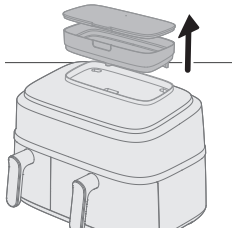
- Enne esimest korda kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud, soovitame veesüsteemi ja parempoolse kambri põhjalikuks puhastamiseks kasutada funktsiooni „Aurupuhastus".

Märkus

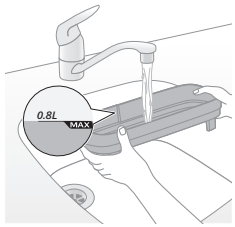
- Aurupuhastus- või katlakivieemaldusprogrammi käivitamisel võib seadme tagaosast väljuda rohkem auru kui aurutamisrežiimil, mis tähendab, et seinale tekib rohkem kondensaati. Enne nende kahe programmi käivitamist veenduge, et 1) õhu väljalaskeava ei oleks otse pistikupesa poole; 2) ei pane masina kõrvale muid köögiseadmeid; 3) paigutate masina seinast 20 cm kaugusele, et vähendada kondensaadi teket seinale.

Katlakivieemaldusfunktsiooni kasutamine

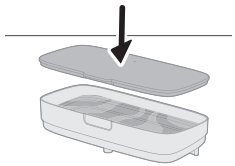
Iga 10 aurutamisrežiimi kasutamise tunni järel hakkab ikoon vilkuma, mis näitab, et on aeg käivitada katlakivieemaldusprogramm. See funktsioon aitab puhastada seadme veesüsteemi katlakivist ja pikendab seadme eluiga.



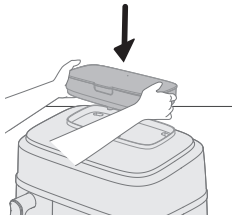
1 Võtke veepaak seadmest välja.



2 Täitke veepaak maksimaalse taseme tähiseni veega.

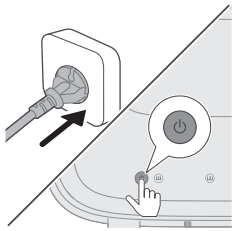


3 Kinnitage kaas veepaagile, et vältida vee lekkimist.

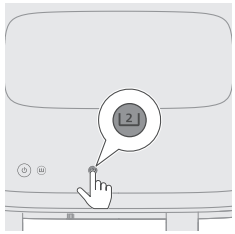


4 Asetage veepaak seadme ülaosas olevasse soonde ja vajutage alla, et see oleks kindlalt paigal.

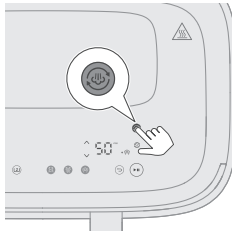
Kui veepaak pole õigesti paigaldatud, ei voola vesi aurugeneraatorisse. See paneb ikooni „vett pole“ vilkuma ning ventilaatorist ja mootorist võib kostuda kummalisi hääli. Sel juhul võib aurutamisfunktsioon välja lülituda.



5 Seadme sisselülitamiseks vajutage toite sisse-/väljalülitamise nuppu

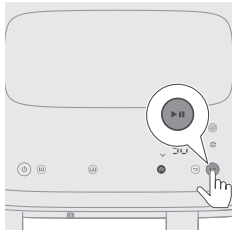


6 Valige suur pann.



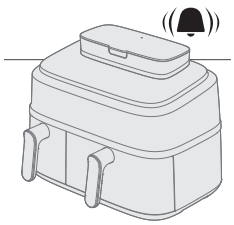
7 Vajutage aurupuhastuse nuppu kauem kui 3 sekundit, kuni kuvatakse vilkuv katlakivieemalduse ikoon .

Ajanäidik paremal hakkab vilkuma.

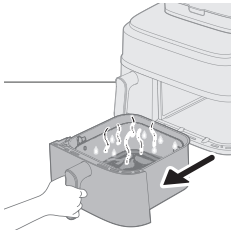


8 Katlakivi eemaldamise alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

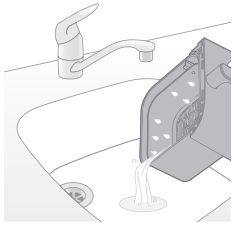
Ajanäidik lõpetab vilkumise.



9 Oodake 50 minutit, kuni kuulete piiksu, mis näitab, et programm on lõppenud.



10 Eemaldage suur pann.



11 Valage must vesi välja.

12 Peske, loputage ja kuivatage pann ja korv. Pühkige küpsetuskambrit kuiva lapi või köögirätikuga.

Sisemise veesüsteemi loputamiseks ja panni kuivatamiseks on soovitav kasutada aurupuhastusfunktsiooni.

Märkus

- Kui ikoon vilgub, on tuleks katlakivi eemaldada kohe; vastasel juhul võib veesüsteemi koguneda katlakivi ja see ummistub.
- Kui soovite katlakivi hiljem eemaldada, võite märguande vahele jätta. Seda tuletatakse teile uuesti meelde, kui järgmine kord kuumaõhufritüüri sisse lülitate.
- Mitte mingil juhul ei tohi te kasutada väävelhappel, soolhappel, sulfamiin- või äädikhappel (äädikal) põhinevat katlakivieemaldamisvedelikku, kuna see võib kahjustada teie seadmes olevat veesüsteemi ega pruugi lahustada katlakivi õigesti.
- Kui kasutate sageli oma piirkonna karedat vett, peate võib-olla katlakivi eemaldama sagedamini.

Üldpuhastus

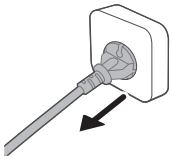
Hoiatus

- **Enne puhastamise alustamist laske korvil, potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.**
- **Potil, korvil ja seadme sisemusel on mittenakkuv kattekiht. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.**

Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda poti põhjas olev õli ja rasv.

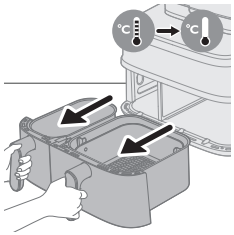
Kui auru koguneb auruava sisse või seda ümbritsevale pinnale, pühkige seda pehme kuiva lapiga.

1 Lülitage seade sisse-/väljalülitusnupust välja, eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.



Näpunäide

- Selleks, et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pott ja korv.



2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

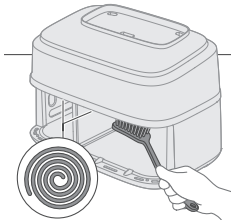
3 Peske pott ja korv nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit").

Näpunäide

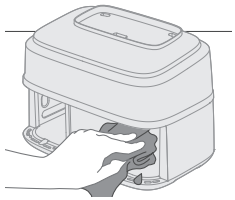
- Kui poti või korvi külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekke, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada kasutage vedelat rasvaeemaldit.
- Vajaduse korral saab küttekeha külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib küttekeha pinda kahjustada.



4 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välispinda (sh auruava, pind jne) ja seest õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.



6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.

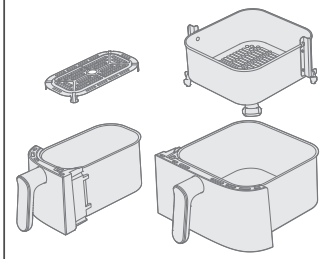
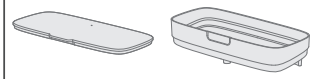
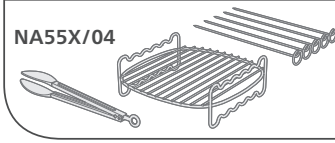
Märkus

- Juhul, kui te kogemata välja tõmbate jagaja, mis asub väikese ja suure panni vahel, siis puhastamise ajal veenduge, et see oleks õigesti tagasi.

Näpunäide

- Kui toidujäägid jäävad pannile kinni, kasutage jääkide pehmendamiseks ja puhastamise hõlbustamiseks automaatset puhastusprogrammi „Aurupuhastus“ (vt „Automaatsete puhastusprogrammide kasutamine“).

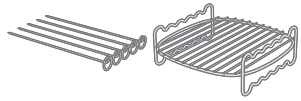
Puhastustabel

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

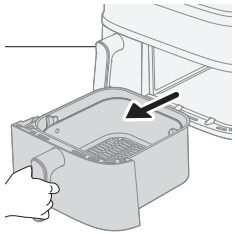
Tarvikud

Kahekihilise kasutamine

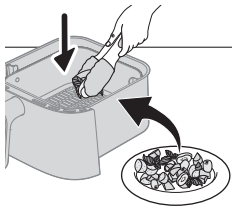
Kahekihiline ja varras on olemas järgmistel mudelitel: NA55X/03



Kahekihilisus on kasulik lisavarustus, mis võimaldab toiduvalmistamist kahel tasandil, kuid see sobib ainult suure panniga.



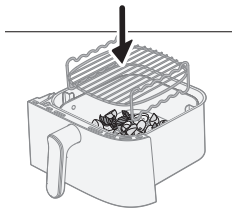
1 Eemaldage suur pann seadmest.



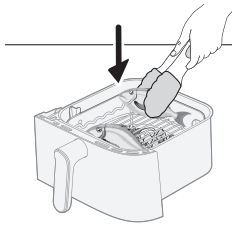
2 Asetage soovitud toit korvi.

Märkus

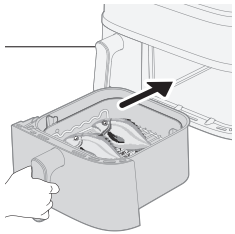
- Vaadake allolevast toidutabelist soovitatavaid toiduaineid, mida kahekihilise küpsetamisega kasutada.



3 Asetage kahekordne kiht korvis olevale toidule.



4 Lisage teine osa toidust kahekordsele kihile.



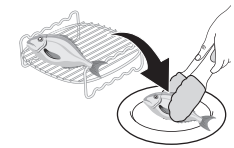
5 Sisestage pann seadmesse ja reguleerige kellaaega ja temperatuuri vastavalt alljärgnevale tabelile. Kui olete valmis, vajutage käivitusnuppu.

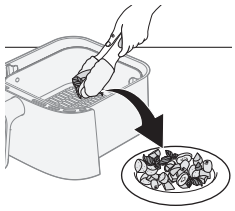
Road	Kaal (toores)	Küpsetusaeg	Temperatu-ur	Märkus

Külmutatud kanapihvid	300 g / 11 oz	17–20 min	180 °C		
Peened külmutatud friikartulid	400 g / 14 oz				
Külmutatud kanatiivad	450 g / 16 oz	16–20 min	200 °C		
Külmutatud kanaburgeri pihvid	350 g / 12 oz				
Maisitõlvikud	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 maisitõlvikut
Kartulilõigud	500 g / 18 oz				
Doraado	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 terve kala tükki
Küpsetatud kartul (neljaks lõigatud)	350 g / 12 oz				
Terved seened	200 g / 7 oz	12–14 min	200 °C		
Kuningkrevetid nahaga	400 g / 14 oz				
Grillitud juust või tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180 °C	-	Keerake grillitud juustu või tofut poole küpsetusaja jooksul
Köögiviljasegu	500 g / 18 oz				

Märkus

- Tabelis loetletud ülemine toiduaine tuleb paigutada ülemisele ja teine alumisele korrusele.





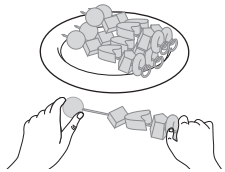
6 Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kasutage ahjukindaid ja tange toidu ettevaatlikult korvist välja võtmiseks.

Ettevaatust

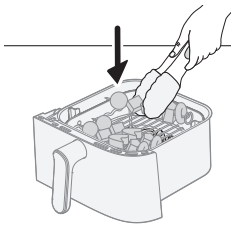
- **Olge ettevaatlik kahekihilise, kui see küpsetamise ajal kuumaks muutub.**

Varraste kasutamine

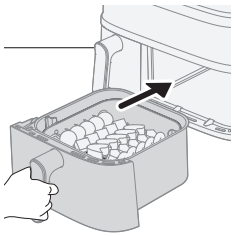
Varrast saab kasutada koos kahekihilisega.



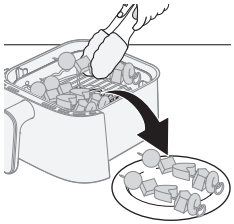
1 Lükake soovitud liha ja köögiviljad varrastele.



2 Asetage vardad kahekilisel määratud soontesse.



3 Pange pann tagasi seadmesse.
4 Seadistage aeg ja temperatuur vastavalt määratud tabelile ja alustage küpsetamisprotsessi.



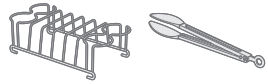
5 Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kasutage ahjukindaid ja tange toidu ettevaatlikult korvist välja võtmiseks.

Vaadake tabelist konkreetseid soovitusi küpsetusaegade ja -temperatuuride kohta.

Korvi sisu	Portsjon	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
5 toiduvarrast	5 grillvarrast	15–18 min	180 °C	- Pange segatud köögiviljad poti põhja ja vardad kahekihilisele.
Köögiviljasegu	Maht 500 g			

Hommikukomplekti kasutamine

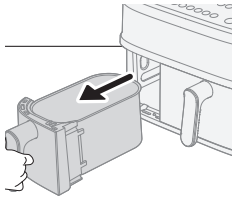
Hommikukomplekt on olemas järgmistel mudelitel: NA55X/04



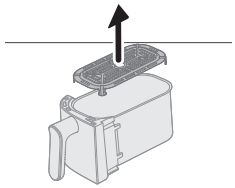
Hommikukomplekt võimaldab valmistada korraga kuni neli muna ja neli röstsaia.

Ettevaatust

- **Keedetud munade ja röstsaia ohutuks eemaldamiseks hommikukomplektist kasutage alati tange, et vältida võimalikku põlemisohtu.**



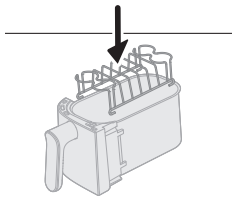
1 Võtke väike pann seadmest välja.



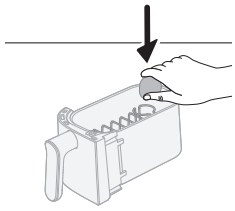
2 Võtke alusplaat pannist välja.

Märkus

- Kui alusplaati ei eemaldata, ei pruugi röstitud viilud korralikult panni sobituda.



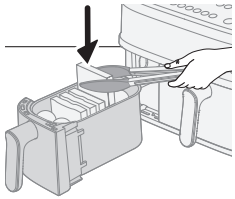
3 Asetage hommikukomplekt väikesele pannile.



4 Pange hommikukomplektile kuni neli muna ja sisestage pann seadmesse tagasi.

5 Reguleerige aega ja temperatuuri vastavalt allolevale toidutabelile ja vajutage käivitamisnuppu.

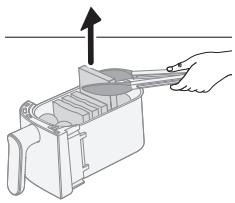
Hommikukomplekt	Kogus	Küpsetusaeg	Temperatuur	Märkus
Kõvaks keedetud muna	4 muna	10–12 min	180 °C	- Küpsetage kõigepealt munad. Lisage röstsai poole küpsetusprotsessi jooksul.
Poolkõvad keedetud munad	4 muna	8–10 min		
Röstimine	5 tükki	5–6 min		



6 Poole küpsetusprotsessi ajal lisage röstsaia viilud hommikukomplekti ja jätkake küpsetamist.

Näpunäide

- Kaaluge värinaga meeldetuletuse lubamist, et vältida röstsaia lisamise unustamist.
- Kui röstsai panni ei mahu, lõigake see pooleks.



7 Kui küpsetamine on lõppenud, kasutage munade ja röstsaia ettevaatlikult eemaldamiseks tange.

Täpseid küpsetusaegu ja -temperatuure vaadake allpool olevast toidutabelist.

Hoiustamine

1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.
3 Mähkige toitejuhe ümber seadme tagaküljel asuva määratud juhtmehoidiku.

Märkus

- Airfryeri kandmisel hoidke seda alati horisontaalselt, et vältida pannide juhuslikku väljakukkumist, mis võib neid kahjustada.
- Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad, nagu eemaldatav alusvõre jne, oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte **www.philips.com/support**, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:
		Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Koduste friikartulite valmistamiseks järgige selles kasutusjuhendis välja toodud juhiseid.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
	Sisse-/väljalülitusnupp ei olnud veel aktiveerunud.	Vajutage pöidlaga sisse-/väljalülitusnuppu nii, et sõrm oleks vastu kogu nuppu.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi panekut kuivaks.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Seade on katki/defektiga.	Helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4–E12“.	Seadmel võib olla rike.	Püüdke seade välja lülitada ja ühendada. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
Ma kuulen seadme seest imelikku müra.	Seade on varustatud kuumust toidu juurde juhtiva ventilaatoriga ja ka veepumbaga, mis on vajalik seadme aurutamisfunktsiooni täitmiseks.	See müra on tavapärane ja ettenähtud. Kui müra muutub valjemaks või muutub oluliselt, pöörduge nõu saamiseks Philipsi tugikeskuse poole.
Pärast toiduvalmistamist on küpsetuskambris vett.	Kufi tekitab küpsetamise ajal auru. Aur kondenseerub toidule ja küpsetuskambri siseseintele. Pärast toiduvalmistamist jääb küpsetuskambrisse kondensaat.	Toiduvalmistamise järel küpsetuskambrisse jääv teatud kogus vett on tavapärane. Pühkige see lihtsalt niiske mitteabrasiivse lapiga ära.
vilgub kogu aeg	Veepaagis pole vett	Lisage veepaaki vett.
	Veepaak pole korralikult paigas	Vajutage veepaak soones alla, et see paigale kinnitada, ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu.
	Veetoru blokeeritud	Võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega ja küsige täiendavat hooldust.
vilgub kogu aeg	See on katlakivi eemaldamise meeldetuletus	Tehke katlakivieemaldus. Vt peatükki „Katlakivieemaldus“.
Aurutamise, auruga puhastamise ja katlakivi eemaldamise ajal võib seinale koguneda kondensvett	See on normaalne, aur väljub parema külje õhu väljalaskeavast ja ventilaator surub seda vastu seina	Elektriprobleemide vältimiseks paigutage seade seinast 20 cm kaugusele ja ärge asetage seadme parempoolset õhu väljalaskeava otse pistikupesa ette. Ärge pange muid köögiseadmeid selle lähedale. Kasutage selle kuivatamiseks lappi.
Tundub, et masin lekib	Leke seadme sisemises osas (veetoru leke vms)	Võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega ja küsige täiendavat hooldust.
	Seade purunes välise jõu või deformatsiooni tõttu	
	Veepaagi leke	Võtke veepaak välja ja paigaldage korralikult uuesti Kontrollige, ega veepaagis pole pragusid, võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega
Liiga vähe auru	Veepaagis ei ole piisavalt vett	Kontrollige veepaaki, et seal oleks piisavalt vett.
	Veepaak ei ole täielikult sisestatud	Vajutage veepaak soones alla, et see paigale kinnitada, ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Vee sisselaskeava masina ülaosas olevas soones on määrdunud/ummistunud	Puhastage ja loputage vee sisselaskeava.
	Aurugeneraatori ummistus või aurutoru leke	Kui seadet on kaua aega kasutatud, võib olla vajalik eemaldada katlakivi ja puhastada aurugeneraatorit. Käivitage katlakivieemaldusprogramm. Kui ikka ei tööta, võtke ühendust klienditeeninduskeskusega
Aurutamise, aurutamise ja õhkfrittimise, aurupuhastuse, katlakivieemaldusprogrammi käivitamisel ei kostu ventilaatorist ega mootorist heli, kuid temperatuuri- ja ajanäidik põleb ja ei vilgu	See on normaalne. Seade töötab.	Oodake vähemalt 20 sekundi ja kontrollige siis nähtust uuesti.
Vabale pistikupesale tekkuv kondensvesi aurutamise, aurupuhastuse ja katlakivi eemaldamise ajal	Seade on asetatud vabadele pistikupesadele liiga lähedale	Soovitatav on seadme asendit muuta või kasutada pistikupesa tolmukatet, et vältida vabasse pistikupessa kondensvee kogunemist.

Contenido

Importante 292
Reciclaje 295
Campos electromagnéticos (CEM) 295
Garantía y asistencia 295
Introducción 296
Descripción general 297
Descripción de las funciones 299
Antes del primer uso 301
Preparativos antes del primer uso 301
Elaboración 304
Cocción en dos recipientes 304
Cocción en un solo recipiente 309
Limpieza 334
Uso de los programas de limpieza automatizados 334
Limpieza general 339
Accesorios 341
Almacenamiento 346
Solución de problemas 347

Importante



Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Peligro

- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y de que no haya alimentos atascados.
- Antes del primer uso, el recogecable debe instalarse en el dispositivo. No retire el recogecable en ningún momento.

Advertencia

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato únicamente a un enchufe de pared con toma de tierra, protegido por un diferencial.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 15 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Puesto que esta Airfryer cuenta con dos recipientes de cocción, su potencia eléctrica es elevada. No utilice otros aparatos de alta potencia en el mismo circuito a la vez (p. ej., hervidoras, parrillas eléctricas, etc.). Si lo hace, puede que el diferencial de su instalación doméstica se dispare y la alimentación de esta toma falle.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y los accesorios dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el aparato. Manipúlelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.
- Al cocinar al vapor, tenga cuidado al abrir la tapa para evitar quemaduras.
- El compartimiento de recalentamiento está siempre caliente, incluso si el otro está en funcionamiento.

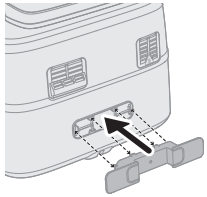


- El compartimiento o cavidad del aparato que no esté en uso puede calentarse cuando el otro sí lo está, por lo que se recomienda mantener todos los cajones en su lugar, incluso cuando solo se utiliza un compartimento o cavidad, y para abrirlos/retirarlos solo cuando sea necesario para llenarlos.
- No coloque la ventana de vapor del aparato contra la toma.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- No desenchufe el dispositivo justo después de que haya finalizado el proceso de cocción.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia, el borde de las piezas metálicas y el protector salpicaduras estarán calientes.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de sincronización de finalización (las bacterias pueden reproducirse).
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.



- El soporte del cable también sirve como espaciador, pues crea una separación entre el dispositivo y la pared que evita la acumulación de calor. Nunca retire este espaciador.
- Cuando el icono descalcificación se encienda, proceda con el proceso de descalcificación.
- Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no coloque la salida de aire directamente delante de la toma de corriente. No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la superficie del orificio de salida del vapor, límpielo con un paño suave y seco.
- Si hay condensación en el enchufe vacío, se recomienda ajustar la posición del dispositivo o utilizar la cubierta antipolvo del enchufe para evitar la condensación acumulada en los enchufes vacíos.

Reciclaje



- This symbol means that electrical products shall not be disposed of with normal household waste.
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Garantía y asistencia

Versuni ofrece una garantía de dos años después de la compra para este producto. Esta garantía no es válida si algún defecto se debe al uso incorrecto o mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o para invocar la garantía, vaya a nuestro sitio web **www.philips.com/support**.

Introducción

¡Enhorabuena por unirse a la familia Philips!

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.philips.com/welcome**.

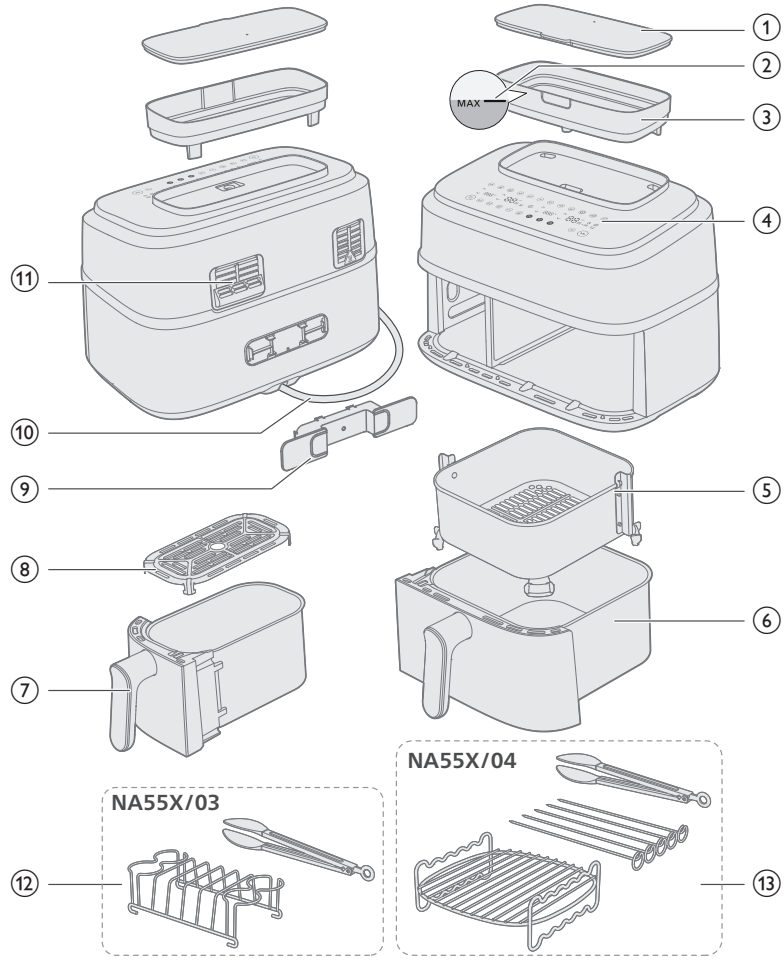
La Airfryer con doble cesta le permite preparar dos ingredientes con métodos de cocinar diferentes, y tener ambos listos al mismo tiempo. Dos cestas para freír, hornear, asar y gratinar; la grande también está equipada para cocinar al vapor. Disfrute de comidas perfectamente cocinadas con RapidAir Plus y la tecnología Air Steam.

Además, esta Airfryer está equipada con un programa de limpieza automática, como la limpieza con vapor y la descalcificación. La limpieza con vapor puede facilitar la eliminación de la grasa acumulada en el recipiente grande y alrededor de la resistencia. La función de descalcificación ayuda a limpiar la cal acumulada en el sistema de agua del dispositivo y prolonga su vida útil.

Incluye la aplicación Home ID, que ofrece orientación paso a paso y cientos de recetas deliciosas con ajustes específicos para su Airfryer con doble cesta.

Descargue la aplicación con el código QR del embalaje.

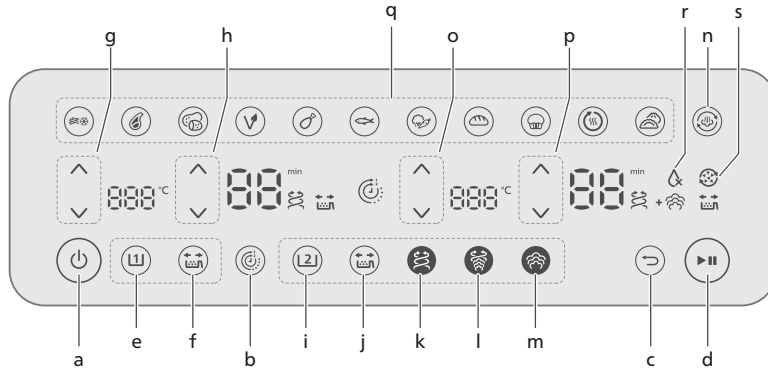
Descripción general



Piezas principales

1	Tapa del depósito de agua	8	Placa inferior para recipiente pequeño
2	Indicador de nivel máximo de agua	9	Sujetacable
3	Depósito de agua	10	Cable de alimentación
4	Panel de control	11	Salidas de aire
5	Canasta para recipiente grande	12	Kit de desayuno (solo NA55X/03)
6	Recipiente grande	13	Dos capas con brochetas (solo NA55X/04)
7	Recipiente pequeño		

Panel de control



a Botón de encendido
b Función de temporizador
c Botón atrás
d Botón de inicio/pausa

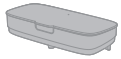
Botones de control del recipiente pequeño

e Botón de recipiente pequeño
f Botón de recordatorio de agitación
g Botones de control de temperatura
h Botones de control de tiempo

Botones de control del recipiente grande

i Botón de recipiente grande
j Botón de recordatorio de agitación
k Botón de función de freír con aire
l Botón de función de vapor y freír con aire
m Botón de función de vapor
n Botón de función de limpieza con vapor
o Botones del control de temperatura
p Botones del control de tiempo
q Botones de preajustes
r Indicación de que no hay agua
s Icono de recordatorio de descalcificación

Descripción de las funciones



Depósito de agua

La Airfryer tiene un depósito de agua situado en la parte superior del aparato. La indicación de nivel de agua MAX es de unos 800 ml, visible tanto desde la parte delantera como desde la trasera. Para evitar fugas de agua, no supere este nivel.

Para evitar derrames, sujete el depósito de agua con ambas manos mientras lo llena y cierre la tapa antes de moverlo. Vacíe el depósito de agua después de cada ciclo de cocción para evitar la acumulación de cal.



Función de temporizador

Sincroniza automáticamente el tiempo de cocción para garantizar que ambos recipientes se terminen de cocinar al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción.



Botón "Atrás"

Utilice el botón "Atrás" si ha elegido una preselección o función incorrecta por error.



Recordatorio de agitación

Pulse el botón de recordatorio de agitación para activar o desactivar las alertas que le recuerdan que debe agitar o dar la vuelta a los alimentos dos veces durante la cocción para obtener resultados más uniformes. Oirá un "pitido" y verá un icono de agitar parpadeando junto a la pantalla de hora.



Función de freír con aire

La tecnología RapidAir Plus, con su exclusivo diseño en forma de estrella, permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos y a través de ellos, lo que garantiza una cocción uniforme por dentro y por fuera para obtener unos deliciosos platos caseros.



Función de vapor y freír con aire

Solo para el recipiente grande: Consiga alimentos tiernos con la cocción al vapor y la textura crujiente de freír con aire con RapidAir Plus con tecnología Air Steam.



Función de vapor

Solo para el recipiente grande: Nuestra tecnología Air Steam garantiza una infusión de vapor adecuada para verduras, pescado, bollos rellenos o productos horneados, para lograr una textura suave y delicada sin que quede empapada ni aguada.



Icono de indicación de que no hay agua

Es el icono de la pantalla de dígitos de la derecha. Cuando parpadea con un sonido de "pitido", indica que no hay agua en el depósito o que el depósito no está colocado correctamente. Llene el depósito con agua y asegúrese de que está en su lugar; a continuación, pulse el botón de inicio/parada y la señal se apagará.



Función de limpieza con vapor

Solo para el recipiente grande: Pulse el botón de limpieza con vapor una vez para iniciar la limpieza de la cámara derecha y ayudar a disolver los restos de grasa en el recipiente y alrededor de la resistencia. Consulte la sección "Limpieza - Limpieza con vapor" para obtener más información.



Función de descalcificación

Solo para el recipiente grande: mantenga pulsado el botón de limpieza con vapor durante al menos 3 segundos hasta que el icono de descalcificación parpadee. Consulte la sección "Limpieza - Descalcificación" para obtener más información.





Pausar la cocción

Pulse el botón de inicio/pausa o vuelva a insertar el "recipiente/cesta" para reanudar la cocción.

Preselecciones

Las preselecciones siguientes son programas de cocción que ofrecen recomendaciones de temperatura y tiempo de cocción en función de una cantidad determinada de alimentos. Para obtener más información, consulte el capítulo "Cocción con un ajuste predeterminado".

					
Aperitivos a base de patatas congeladas	Filete	Patatas frescas	Vegano	Muslos de pollo	Pescado
					
Verduras	Pan	Magdalenas o Bizcocho/tarta	Recalentar	Empanadillas	

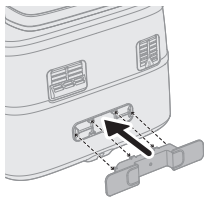
Ruido del aparato

Es posible que escuche un ligero ruido cuando el aparato está en funcionamiento. Esto es normal y procede de la bomba y el ventilador.

Notificaciones sonoras

A veces se oye un sonido, por ejemplo, cuando el aparato ha terminado de cocinar o cuando es necesario realizar alguna acción durante el cocinado, por ejemplo, agitar o dar la vuelta a los alimentos.

Antes del primer uso



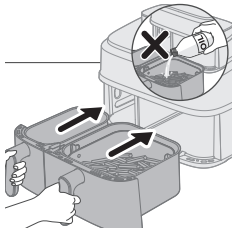
Importante

- **Durante el primer uso, es posible que la Airfryer emita un poco de humo y olor. Debería disiparse en unos minutos.**
- **Antes de cocinar por primera vez, siga las instrucciones del capítulo "Limpieza" para limpiar a fondo el aparato.**

1 Retire todos los materiales de embalaje.
2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
3 Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").
4 Acople el sujetacable al área designada en la parte posterior del dispositivo encajándolo en su lugar.

Precaución

- **El soporte del cable también sirve como espaciador, pues crea una separación entre el dispositivo y la pared que evita la acumulación de calor.**

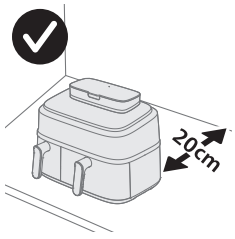


Precaución

- **Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con ningún otro líquido.**
- **No toque las superficies calientes. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este aparato es solo para uso doméstico.**
- **Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el aparato.**

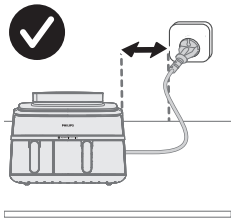
Preparativos antes del primer uso

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.



Note

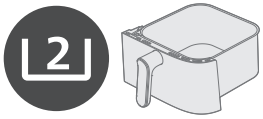
- Durante el uso, sale vapor caliente por salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida. Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no coloque la salida de aire directamente delante de la toma de corriente.



- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.
- Durante el uso, sale vapor caliente por salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida. Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no coloque la salida de aire directamente delante de la toma de corriente.

Elaboración

Hay diferentes funciones de cocción para los recipientes izquierdo y derecho. Puede elegir el recipiente correspondiente a la función de cocción deseada.

	Modo de cocción		
	Freír con aire	Vapor y freír con aire	Vapor
Recipiente pequeño 	✓	✗	✗
Recipiente grande 	✓	✓	✓

Antes de utilizar la función de vapor o vapor y freír con aire, asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito y no sobrepase la indicación de nivel máximo del depósito de agua.

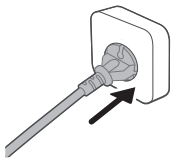
Vacíe el depósito de agua después de cocinar.

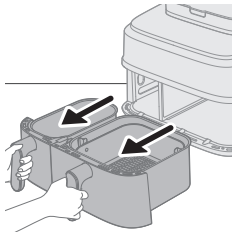
Cocción en dos recipientes

Cocción con función de temporizador

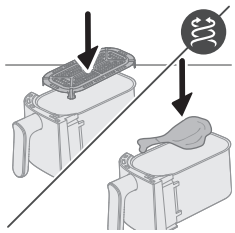
Si va a cocinar dos alimentos con diferentes funciones, temperaturas y tiempo, utilice la **función de temporizador** para terminar ambos platos al mismo tiempo.

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

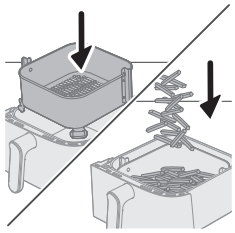




2 Retire ambos recipientes del aparato tirando del asa.



3 Coloque la placa inferior en la el recipiente pequeño.

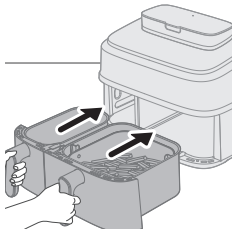


4 Coloque la cesta en el recipiente grande.

Note

- Asegúrese de que las solapas de la cesta están bien colocadas en los lados derecho e izquierdo cuando la inserte en el recipiente. Si la gira accidentalmente 90 grados, la cesta no encajará.
- Es normal que haya que ejercer algo de fuerza para colocar la cesta en el recipiente.

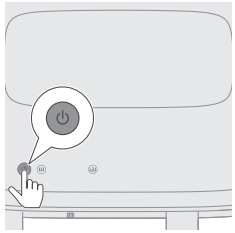
5 Ponga los ingredientes en las cestas.



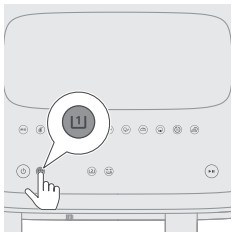
6 Vuelva a introducir el recipiente en la Airfryer.

Precaución

- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**

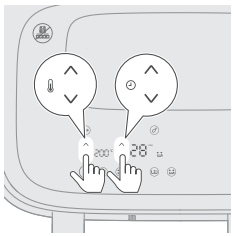


7 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



8 Seleccione el recipiente pequeño.

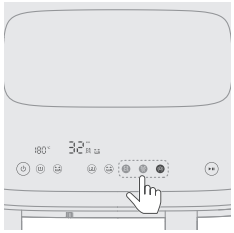
La indicación de tiempo y temperatura del lado izquierdo empieza a parpadear.



9 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.

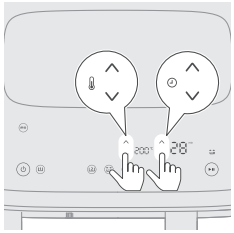


10 Seleccione el recipiente grande.



11 Elija la función de cocción que desee: freír al aire, vapor o vapor y freír con aire.

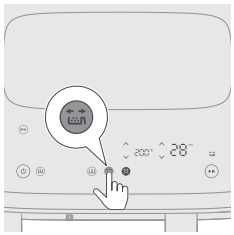
Antes de seleccionar la función de vapor o vapor y freír con aire, llene el depósito de agua hasta la indicación de nivel MAX.



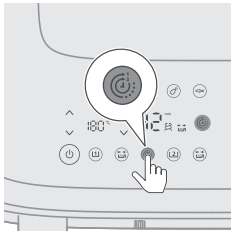
12 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.

Si elige la función de freír con aire o vapor y freír con aire, puede ajustar la temperatura de cocción. Para la función de vapor, la temperatura se fija en 100 °C y no se puede ajustar.

Consulte la tabla de alimentos de la sección "Cocción en un solo recipiente" para conocer las cantidades de alimentos, las temperaturas y el tiempo de cocción sugeridos.



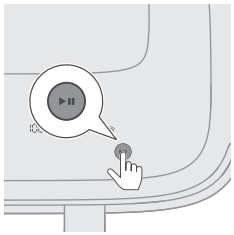
13 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción.



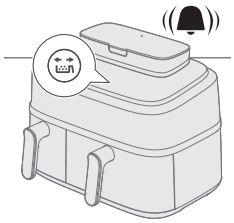
14 Pulse el botón de la función de temporizador para garantizar que ambos platos se terminen de cocinar al mismo tiempo.

Si está cocinando dos alimentos con diferentes funciones, temperaturas y tiempos de cocción, y no es necesario que terminen al mismo tiempo, puede omitir este paso.

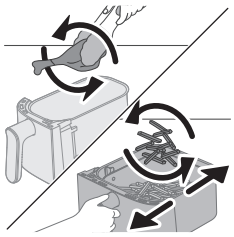
Durante la cocción, si ajusta el tiempo para un recipiente, la **función de temporizador** se desactivará y ambos recipientes funcionarán por separado. Para volver a activar la **función de temporizador**, pulse el botón de inicio/pausa. A continuación, pulse el botón de **función de temporizador** que aparece. Finalmente, pulse el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.

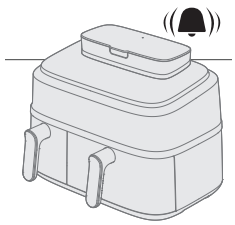


15 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

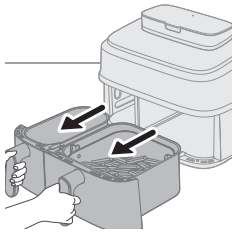


16 Cuando oiga la señal sonora del recordatorio de agitación, retire el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.





17 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



18 Extraiga los recipientes y compruebe si los ingredientes están listos.

Si aún no lo están, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.

19 Retire con cuidado los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas) del recipiente con pinzas para barbacoa.

Note

- Para pausar ambos recipientes, pulse el botón de inicio/pausa. Vuelva a pulsarlo para seguir cocinando en ambos recipientes.
- Para pausar solo un recipiente, seleccione primero ese recipiente y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa. Púlselo de nuevo para seguir cocinando en ese recipiente.
- Puede utilizar una preselección en un recipiente y ajustes manuales en el otro.
- El dispositivo se detiene automáticamente cuando extrae un recipiente y continúa con la cocción cuando lo vuelve a introducir.

Para obtener instrucciones sobre las diferentes funciones de cocción, consulte las secciones correspondientes de la sección "Cocción en un solo recipiente".

Cocción en un solo recipiente

Si desea freír con aire una pequeña porción de alimento, seleccione el recipiente pequeño .

Si desea freír con aire, utilizar vapor y freír con aire o cocinar al vapor una porción grande de alimento, seleccione el recipiente grande .

Las instrucciones siguientes son para el recipiente grande.

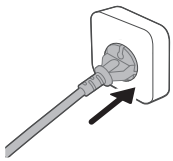
Note

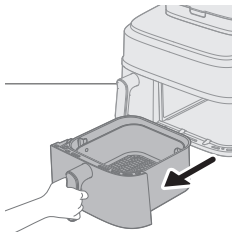
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas.
- Dependiendo de los ingredientes, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir y volver a colocar la cesta. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor y utilice guantes aptos para horno cuando vierta el exceso de aceite o grasa. A continuación, vuelva a colocar la cesta en el recipiente.

Función de freír con aire

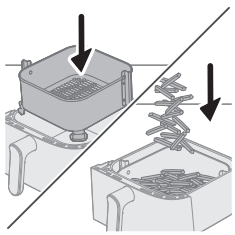
Freír con aire en el recipiente grande con la tabla de alimentos

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.





2 Retire el recipiente grande con la cesta del aparato tirando del asa.

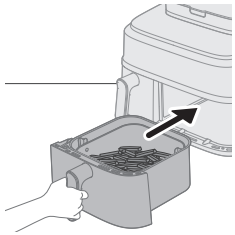


3 Coloque la cesta en el recipiente grande.

4 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

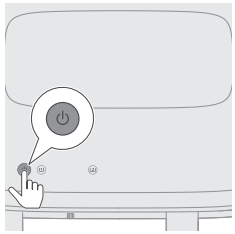
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.



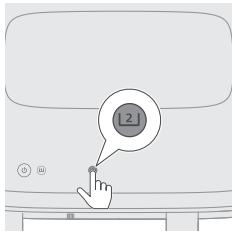
5 Vuelva a introducir el recipiente en la Airfryer.

Precaución

- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

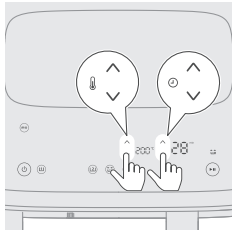


7 Seleccione el recipiente grande.

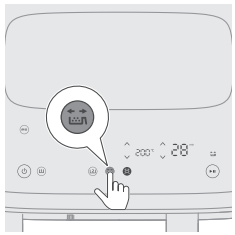


8 Seleccione el botón de función de freír con aire.

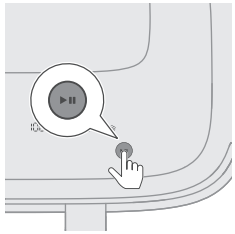
La indicación de tiempo y temperatura del lado derecho empieza a parpadear.



9 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios (consulte "Tabla de alimentos").



10 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si es necesario agitar o girar los ingredientes durante la cocción (consulte "Tabla de alimentos").

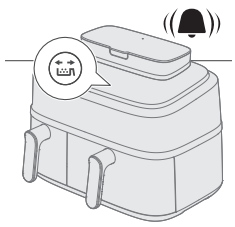


11 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

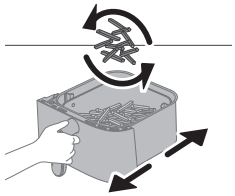
La pantalla de temperatura y hora deja de parpadear.

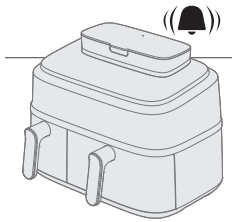
Note

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción haciendo clic en los botones de aumento o disminución.

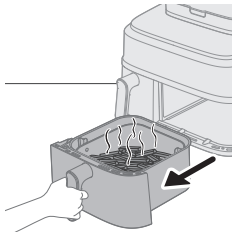


12 Cuando oiga la señal acústica del recordatorio de agitación, extraiga el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.





13 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



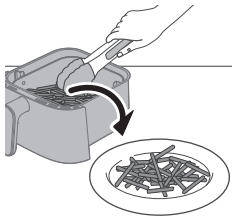
14 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del aparato.**

Note

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.



15 Retire con cuidado los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas) del recipiente con pinzas para barbacoa.

Precaución

- **No incline el recipiente al retirar los ingredientes, ya que la cesta podría caerse del recipiente.**
- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**

Tabla de alimentos: recipiente grande

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3-")	800 g/28 oz	200 °C	28 - 31	Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x - 0,4" de grosor)	800 g/28 oz	180 °C	30 - 40	Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	600 g/21 oz	200 °C	10 - 20	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Rodillos de primavera congelados	600 g/21 oz	200 °C	18 - 24	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	4 hamburguesas	200 °C	15 - 20	Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1200 g/42 oz	150 °C	55 - 60	Utilice el accesorio de horneado

Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	4 chuletas	200 °C	15 - 20	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (de unos 50 g/1,8 oz)	10 piezas	200 °C	11 - 15	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	10 piezas	180 °C	27 - 32	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	5 piezas	180 °C	15 - 25	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pollo entero	1200 g/42 oz	180 °C	50 - 60	
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 o-z)	3 pescados	180 °C	20 - 25	
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	5 piezas	160 °C	25 - 32	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	1000 g/28 oz	180 °C	18 - 23	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva a mitad del proceso
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz)	9 piezas	160 °C	13 - 15	Utilice moldes para magdalenas
Bizcocho/tarta	500 g/18 oz	140 °C	35 - 40	Utilice el recipiente de cocción y horneado XL Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el bizcocho o la tarta
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	6 piezas	200 °C	6 - 8	

Vegano (aperitivos veganos recién hechos, como el falafel)	12 piezas	180 °C	12 - 15	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Pan casero	550 g/28 oz	150 °C	33 - 35	Utilice el recipiente de cocción y horneado XL La forma de la masa debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia cuando suba Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el pan



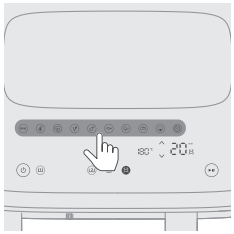
Tabla de alimentos: recipiente pequeño

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Note
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3-")	300 g/11 oz	200 °C	28 - 30	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x - 0,4" de grosor)	300 g/11 oz	180 °C	30 - 38	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	300 g/11 oz	200 °C	20 - 22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Rodillos de primavera congelados	300 g/11 oz	200 °C	20 - 23	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	21 - 24	Gire a mitad del tiempo de preparación
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	20 - 22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (de unos 50 g/1,8 oz)	6 piezas	200 °C	13 - 17	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	5 piezas	180 °C	28 - 30	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	3 piezas	180 °C	20 - 25	Gire a mitad del tiempo de preparación

Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	1 pieza	180 °C	24 - 26	
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	2 piezas	160 °C	25 - 32	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	400 g/14 oz	180 °C	12 - 25	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz)	6 piezas	160 °C	19 - 25	Utilice moldes para magdalenas
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	3 piezas	200 °C	6 - 8	
Vegano (aperitivos veganos recién hechos, como el falafel)	12 piezas	190 °C	15 - 18	40 g por unidad Un aperitivo vegano recién hecho como el falafel Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación

Freír con aire con una preselección en un recipiente grande

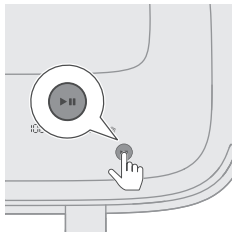


1 Siga los pasos del 1 al 8 del capítulo "Freír con aire en el recipiente grande con la tabla de alimentos".

2 Elija la preselección.

Consejo:

- Para cambiar a otra preselección, pulse el botón "Atrás" o el mismo botón de preselección, y seleccione la preselección que necesite.



3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Consulte la tabla siguiente para conocer las cantidades de alimentos recomendadas según el tiempo de cocción por defecto.

Preselección: recipiente grande

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preselecciones	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Aperitivos de patata congelados		800 g/28 - oz	200 °C	28 min	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Filete (como chuletas de ternera y cerdo)		600 g/21 - oz	200 °C	20 min	- Chuletas de 2-2,5 cm de grosor, 200 g/7 oz cada una.
Vegano (como aperitivos veganos recién hechos, como el falafel)		12 piezas	180 °C	12 min	- 40 g por pieza Aperitivos veganos recién hechos, como el falafel Agite, gire o revuelva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas frescas		800 g/28 - oz	180 °C	30 min	- Utilice patatas harinosas - Corte la patatas en dados - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Muslos de pollo (como aves de corral)		8-10 unidades	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 oz cada muslo de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado (como pescado y marisco)		600 g/21 - oz	180 °C	23 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz

Preselecciones	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Verduras		1000 g/35 - oz	180 °C	22 min	- Cortada en trozos grandes - Verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)
Bizcocho/tarta		800 g/35 - oz	140 °C	35 min	- Utilice el accesorio de horneado XL (199 x 189 x 80 mm) para el recipiente grande - Utilice moldes para magdalenas para la cesta pequeña
Pan		500 g	180 °C	35 min	- Utilice el recipiente de cocción y horneado XL - La forma de la masa debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia cuando suba - Compruebe el nivel cocción antes de sacar el pan
Recalentar			160 °C	5 min	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad



Preselección: recipiente pequeño

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preselecciones	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Aperitivos de patata congelados		300 g/11 - oz	200 °C	30 min	- Aperitivos a base de patatas congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Filete (como chuletas de ternera y cerdo)		400 g/14 - oz	200 °C	22 min	- Chuletas de 2-2,5 cm de grosor, 200 g/7 oz cada una

Preselecciones	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Vegano (como aperitivos veganos recién hechos, como el falafel)		8 unidades	190 °C	15 min	- 40 g por pieza Aperitivos veganos recién hechos, como el falafel Agite, gire o revuelva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas frescas		300 g/11 - oz	180 °C	35 min	- Utilice patatas harinosas - Corte la patatas en dados - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Muslos de pollo (como aves de corral)		4-5 muslos	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 oz cada muslo de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado (como pescado y marisco)		300 g/11 - oz	180 °C	25 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		400 g	180 °C	25 min	- Cortada en trozos grandes - Verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)
Bizcocho/tarta		6pics	150 °C	20 min	- Utilice moldes para magdalenas para la cesta pequeña
Pan		300 g	160 °C	40 min	- Utilice el accesorio de horneado
Recalentar		-	170 °C	6 min	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad

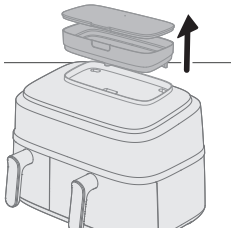
Consejo: Mantener caliente

- Puede mantener los alimentos calientes en la Airfryer ajustando la temperatura a 80 grados y estableciendo el tiempo que desee mantener calientes los alimentos. Recomendamos no mantener los alimentos calientes durante más de 30 minutos, ya que la calidad de estos puede reducirse.

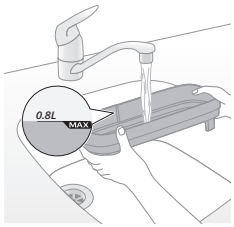
- Si los alimentos como las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el aparato antes o dórelos durante dos o tres minutos a 180 °C.

Función de vapor y freír con aire

Vapor y freír con aire con la tabla de alimentos

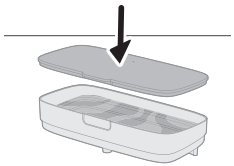


1 Quite el depósito de agua del aparato.

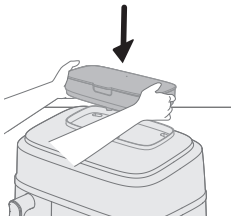


2 Llene el depósito con agua.

No supere la indicación de nivel máximo de agua.



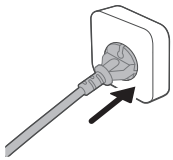
3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

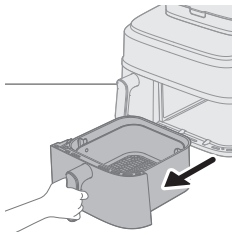


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

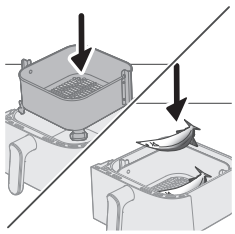
Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor y freír con aire podría estar desactivada.

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.





6 Retire el recipiente grande con la cesta del aparato tirando del asa.

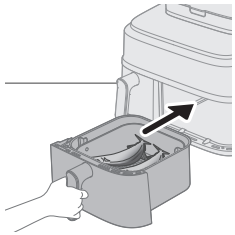


7 Coloque la cesta en el recipiente grande.

8 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

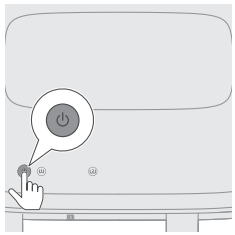
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.



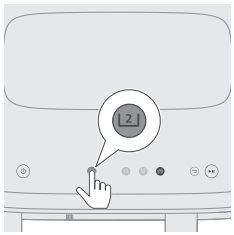
9 Vuelva a introducir el recipiente en la Airfryer.

Precaución

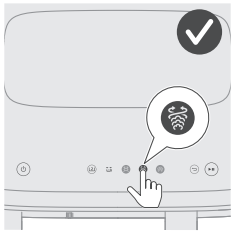
- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



10 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

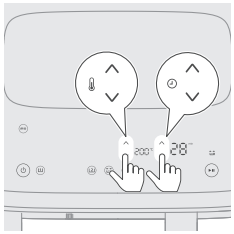


11 Seleccione el recipiente grande.

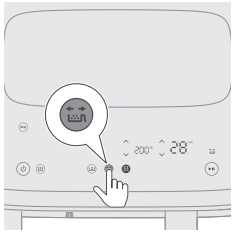


12 Seleccione la función de vapor y freír con aire.

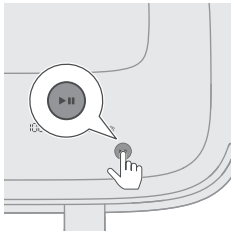
La indicación de tiempo y temperatura del lado derecho empieza a parpadear.



13 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios (consulte la tabla de alimentos que aparece a continuación).



14 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción, si es necesario.

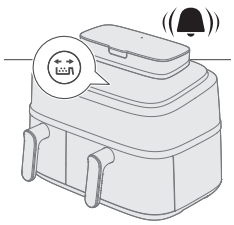


15 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

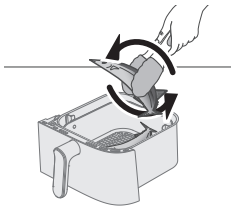
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

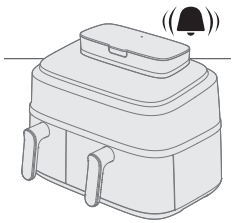
Note

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si la temperatura y el tiempo que aparecen en la pantalla están fijos y no parpadean, significa que el aparato funciona con normalidad. Después de 20 segundos de cocción, oirá el motor/ventilador y verá vapor saliendo de la parte posterior del aparato.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción haciendo clic en los botones de aumento o disminución.

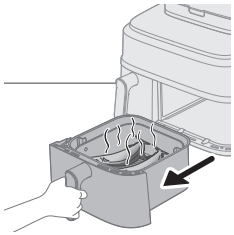


16 Cuando oiga la señal acústica del recordatorio de agitación, extraiga el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.





17 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



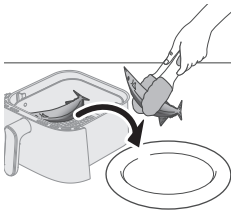
18 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del aparato.**

Note

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.



19 Retire con cuidado los ingredientes del recipiente con pinzas para barbacoa.

Precaución

- **No incline el recipiente al retirar los ingredientes, ya que la cesta podría caerse y salpicar el agua.**
- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**



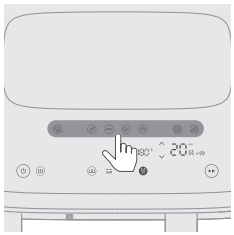
Tabla de alimentos: recipiente grande

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Note
Patatas frescas en dados	800 g/28 oz	180 °C	26 - 35	Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	10 piezas	180 °C	27 - 30	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 200 g)	4 piezas	160 °C	20 - 22	Añada 10 g de aceite de canola
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	3 piezas	200 °C	18 - 21	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	5 piezas	160 °C	20 - 21	Añada 10 g de aceite de canola
Verduras variadas	1000 g/35 oz	200 °C	19 - 21	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación
Coliflor	600 g/21 oz	160 °C	19 - 21	Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación 10 g de aceite de canola
Zanahorias	600 g/21 oz	180 °C	19 - 21	Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación 10 g de aceite de canola

Pan casero	550 g/19 oz	180 °C	30 - 35	Utilice el recipiente de cocción y horneado XL La forma de la masa debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia cuando suba Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el pan
Empanadillas	400 g/14 oz	160 °C	15 - 18	
Pollo entero	1200 g/42 oz	180 °C	50 - 60	

Vapor y freír con aire con preselección

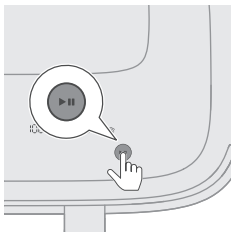
1 Siga los pasos del 1 al 12 de la sección "Función de vapor y freír con aire - Vapor y freír con aire con la tabla de alimentos".



2 Elija la preselección.

Consejo

- Para cambiar a otra preselección, pulse el botón "Atrás" o el mismo botón de preselección, y seleccione la preselección que necesite.



3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

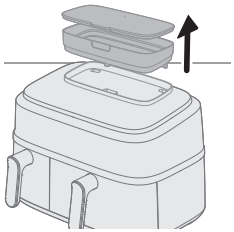
Tabla de preselecciones

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

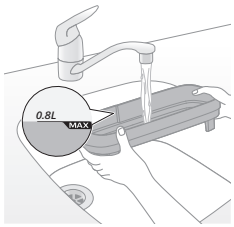
Preselecciones	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Patatas frescas		800 g /28 - oz	180 °C	26 min	- Utilice patatas harinosas - Corte la patatas en dados - Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción.
Muslos de pollo (como aves de corral)		8-10 unidades	180 °C	27 min	- 120–130 g/4–5 oz cada muslo de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado (como pescado y marisco)		600 g/21 - oz	200 °C	18 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		550 g	160 °C	19 min	- Vegetales, como brócoli o coliflor - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción. - Si cocina verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla), ajuste la temperatura a 200 °C
Pan		500 g	180 °C	30 min	- Utilice el recipiente de cocción y horneado XL - La forma de la masa debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia cuando suba - Compruebe el nivel cocción antes de sacar el pan
Recalentar		-	150 °C	20 min	- Ajuste el tiempo según el alimento y la cantidad
Empanadillas		400 g	160 °C	15 min	-

Función de vapor

Vapor con tabla de alimentos



1 Quite el depósito de agua del aparato.

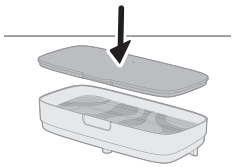


2 Llene el depósito con agua.

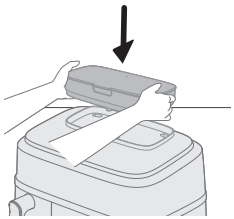
No supere la indicación de nivel máximo de agua.

La cantidad de agua necesaria para cocinar depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción.

Es posible que tenga que rellenar el depósito de agua durante la cocción si el tiempo de cocción es superior a 50 minutos.

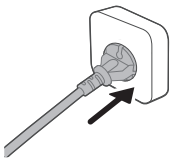


3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

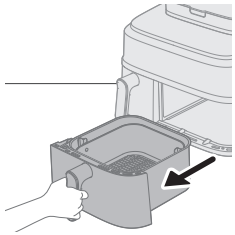


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

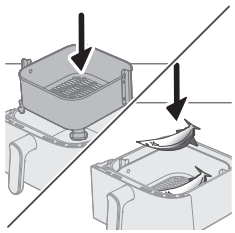
Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.



5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



6 Retire el recipiente grande con la cesta del aparato tirando del asa.

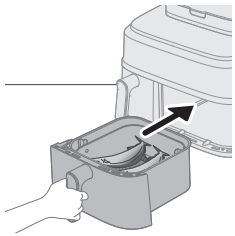


7 Coloque la cesta en el recipiente grande.

8 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

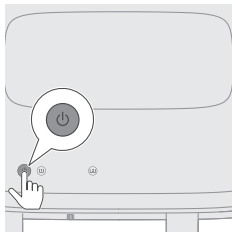
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.



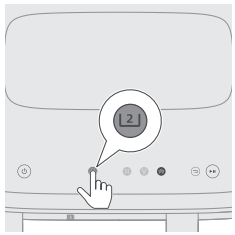
9 Vuelva a introducir el recipiente en la Airfryer.

Precaución

- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



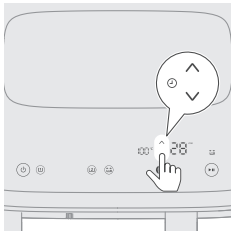
10 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



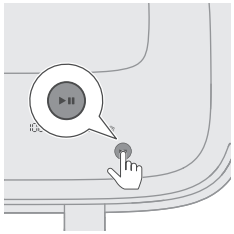
11 Seleccione el recipiente grande.



12 Seleccione la función de vapor.
El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.



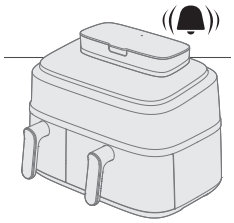
13 Pulse el botón de aumento o disminución de tiempo para seleccionar el tiempo necesario.



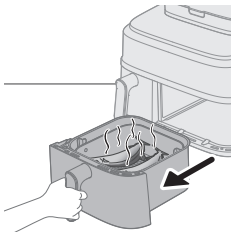
14 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Note

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si la temperatura y el tiempo que aparecen en la pantalla están fijos y no parpadean, significa que el aparato funciona con normalidad. Después de 20 segundos de cocción, oirá el motor/ventilador y verá vapor saliendo de la parte posterior del aparato.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción haciendo clic en los botones de aumento o disminución.



15 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



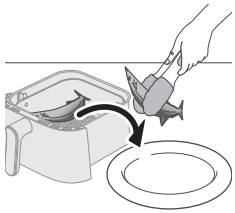
16 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

Precaución

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del aparato.**

Note

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.



17 Retire con cuidado los ingredientes (por ejemplo, el brócoli) del recipiente con pinzas para barbacoa.

Precaución

- **No incline el recipiente al retirar los ingredientes, ya que la cesta podría caerse y salpicar el agua.**
- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**

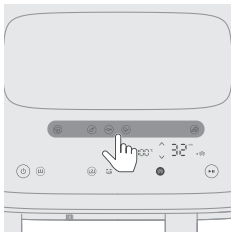


Tabla de alimentos: recipiente grande

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Note
Patatas en dados	800 g/28 oz	100 °C	28 - 35	
Patatas enteras (de unos 250-300 g/9-11 oz)	4 piezas	100 °C	45 - 55	
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	10 piezas	100 °C	30 - 40	
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 o-z)	3 piezas	100 °C	18 - 22	
Vegetales (como brócoli)	600 g/21 oz	100 °C	10 - 14	
Empanadillas	400 g/14 oz	100 °C	15 - 20	
Costillas de cerdo	300 g/11 oz	100 °C	30 - 35	Utilice una placa de un tamaño determinado
Arroz	320 g/11 oz	100 °C	25 - 40	Con un recipiente de cocinado, como un recipiente para hornear, una bandeja de silicona, etc. Añada 320 ml de agua en el recipiente, la proporción de arroz/agua es de 1:1,2
Pechuga de pollo (de unos 200 g/7 oz)	4 piezas	100 °C	20 - 30	
Batatas/boniatos (de unos 100 g/3,5 oz)	8 piezas	100 °C	45 - 60	

Vapor con preselección

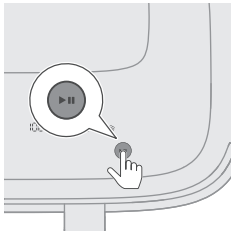
1 Siga los pasos del 1 al 12 de la sección "Función de vapor".



2 Elija la preselección.

Consejo

- Para cambiar a otra preselección, pulse el botón "Atrás" o el mismo botón de preselección, y seleccione la preselección que necesite.



3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Tabla de preselecciones

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preselecciones	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Patatas frescas		800 g /28 - oz	100 °C	35 min	- Corte la patatas en dados
Muslos de pollo (como aves de corral)		8-10 unidades ,	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 oz cada muslo de pollo
Pescado (como pescado y marisco)		600 g	100 °C	20 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		550 g	100 °C	14 min	- Vegetales, como coliflor o brócoli
Empanadillas		400 g	100 °C	20 min	-

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Para el recipiente grande, necesita 800 g/28 oz y para el pequeño 300 g/11 oz de patatas peladas.

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 800 g/28 oz para obtener unos resultados uniformes. Las cantidades de patatas fritas más grandes tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.

1 Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).

2 Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.

3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.

4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

5 Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

Note

- No incline el recipiente para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

6 Coloque las tiras en la cesta.

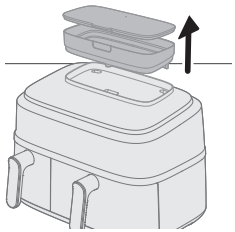
Limpieza

Uso de los programas de limpieza automatizados

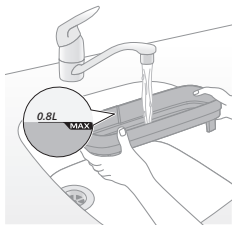
Uso de la función de limpieza con vapor

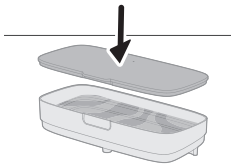
Ayuda a disolver los residuos de grasa y a limpiar a fondo el recipiente grande. El programa dura 20 minutos, con 15 minutos para la limpieza con vapor y 5 minutos para el secado del recipiente.

1 Quite el depósito de agua del aparato.

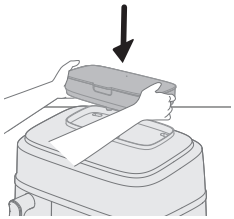


2 Llene el depósito de agua con agua hasta el nivel máximo.



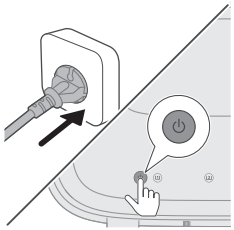


3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

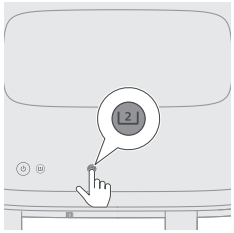


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

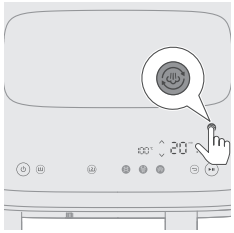
Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.



5 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

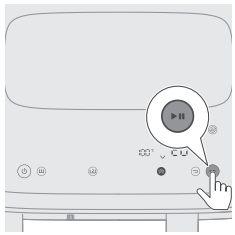


6 Seleccione el recipiente grande.

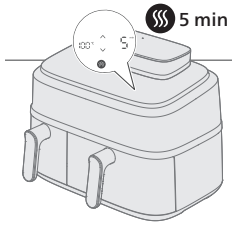


7 Pulse el botón de limpieza con vapor para iniciar la limpieza de la cámara derecha.

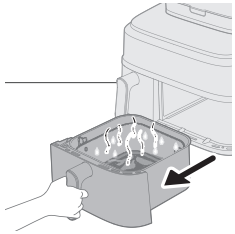
El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.



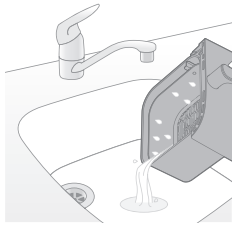
8 Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar el proceso de limpieza.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.



9 Después de 15 minutos, el aparato emitirá un pitido continuo y el icono de limpieza con vapor parpadeará hasta que retire el recipiente.
Esto indica que el proceso de limpieza ha finalizado y que queda una fase de secado de 5 minutos.

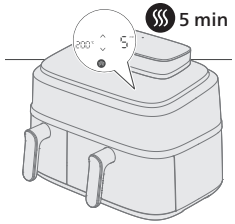


10 Retire y vacíe el recipiente.

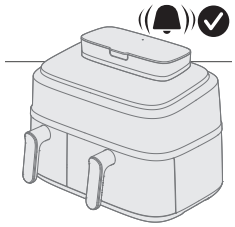


11 Enjuague la cesta y el recipiente para eliminar los residuos.
Si queda grasa en el recipiente y la cesta, límpielos con agua jabonosa o detergente con una esponja y, a continuación, enjuáguelos de nuevo.

12 Limpie cualquier grasa disuelta alrededor de la zona de la resistencia con una mopa o un paño de cocina.
Al utilizar las funciones de freír con aire o vapor y freír con aire, se acumulará algo de grasa alrededor de la zona de la resistencia. La limpieza y desinfección regulares con vapor mantendrán limpia la parte superior del interior.



13 Vuelva a introducir el recipiente en la unidad para iniciar el modo de secado automáticamente.



14 Después de 5 minutos, un pitido indica que el programa de secado ha finalizado.

Consejo

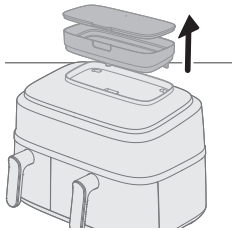
- Antes del primer uso o si no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, recomendamos utilizar la función "Limpieza con vapor" para limpiar a fondo el circuito de agua y la cámara derecha.

Note

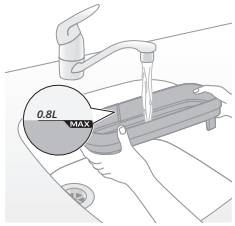
- Al iniciar el programa de limpieza con vapor o de eliminación de los depósitos de cal, es posible que se genere más vapor que en el modo de vapor desde la parte posterior del aparato, lo que indica que habrá más condensación en la pared. Antes de iniciar estos dos programas, asegúrese de que 1) la salida de aire no esté orientada directamente hacia la toma de corriente, 2) no coloca otros aparatos de cocina junto a este y 3) coloca el aparato a 20 cm de la pared para reducir la formación de condensación en esta.

Uso de la función de descalcificación

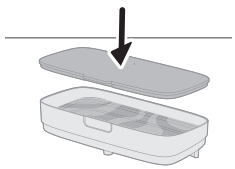
Cada 10 horas de uso del modo de vapor, el icono parpadeará para indicar que es el momento de ejecutar un programa de descalcificación. Esta función ayuda a limpiar la cal acumulada en el sistema de agua del dispositivo y prolonga su vida útil.



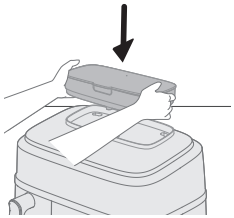
1 Quite el depósito de agua del aparato.



2 Llene el depósito de agua con agua hasta el nivel máximo.

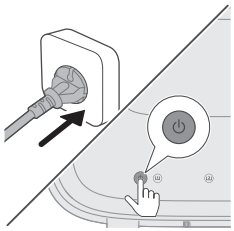


3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

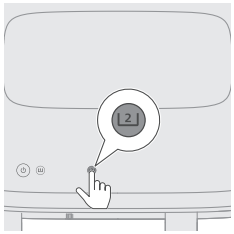


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

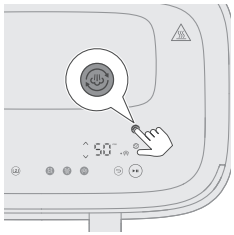
Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.



5 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

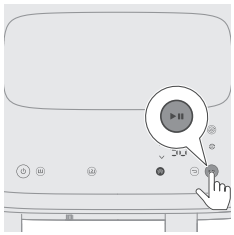


6 Seleccione el recipiente grande.



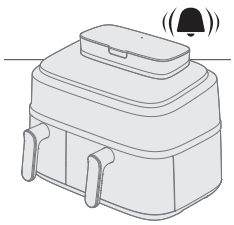
7 Mantenga pulsado el botón de limpieza con vapor durante más de 3 segundos hasta que el icono de descalcificación aparezca y parpadee.

El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.

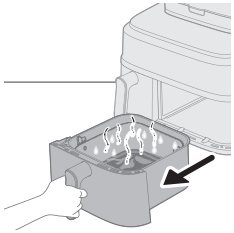


8 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar la descalcificación.

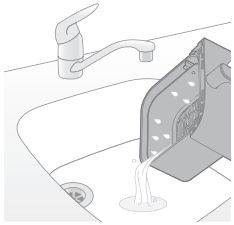
La indicación de tiempo deja de parpadear.



9 Espere 50 minutos hasta que oiga un pitido que indica que el programa ha finalizado.



10 Retire el recipiente grande.



11 Vacíe el agua sucia.

12 Lave el recipiente y la cesta, enjuáguelos y séquelos. Limpie la cámara de cocción con un paño seco o un paño de cocina.

Se recomienda utilizar la función de limpieza con vapor para enjuagar el circuito de agua interior y secar el recipiente.

Note

- Cuando el icono parpadea, es mejor eliminar los depósitos de cal rápidamente; de lo contrario, podría acumularse cal en el circuito de agua y obstruirse.
- Si desea eliminar los depósitos de cal más tarde, puede omitir la notificación. Se le recordará la próxima vez que encienda la Airfryer.
- En ninguna circunstancia debe utilizar un líquido descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), puesto que podría dañar el sistema de agua del aparato y no disolver la cal correctamente.
- Si suele utilizar agua dura en su zona, es posible que tenga que eliminar los depósitos de cal del dispositivo con más frecuencia.

Limpieza general

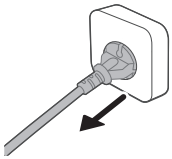
Advertencia

- **Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El recipiente y la cesta del aparato cuentan con una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

Limpie siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del recipiente después de cada uso.

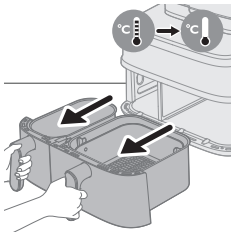
Si se acumula vapor dentro o alrededor de la superficie del orificio de salida del vapor, límpielo con un paño suave y seco.

1 Pulse el botón de encendido para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe.



Consejo

- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.



2 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.

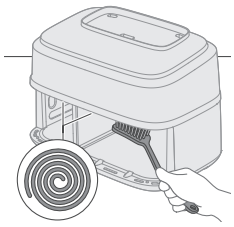
3 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").

Consejo

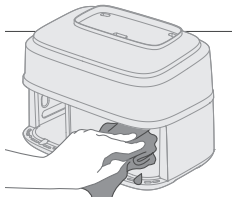
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.



4 Para evitar arañazos, frote suavemente el exterior (el orificio de salida del vapor, la superficie, etc.) y el interior del aparato con un paño limpio, suave y liso. Comience con un paño ligeramente humedecido y continúe con uno seco, si es necesario.



5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.



6 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

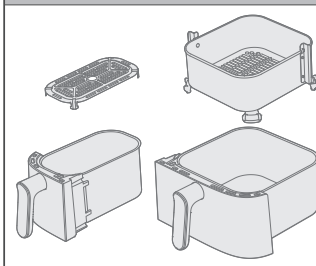
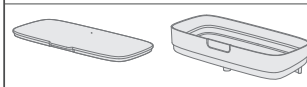
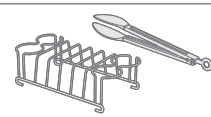
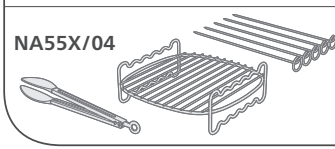
Note

- En caso de que durante la limpieza extraiga accidentalmente el separador, que se encuentra entre el recipiente pequeño y el grande, asegúrese de volver a colocarlo de la forma adecuada.

Consejo

- Si los restos de alimentos se pegan al recipiente, utilice el programa de limpieza automatizado "Limpieza con vapor" para ablandar los residuos y facilitar la limpieza (consulte "Uso de los programas de limpieza automatizados").

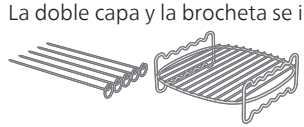
Tabla de limpieza

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

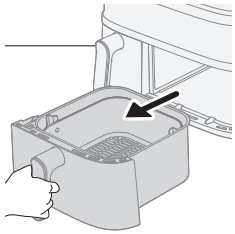
Accesorios

Uso de la doble capa

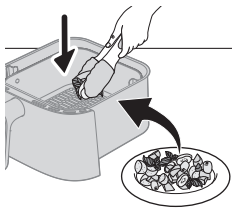
La doble capa y la brocheta se incluyen en los siguientes modelos: NA55X/03.



La doble capa es un accesorio útil que permite cocinar en dos niveles, pero solo es compatible con el recipiente grande.



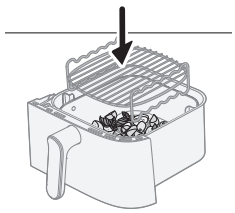
1 Retira el recipiente grande del aparato.



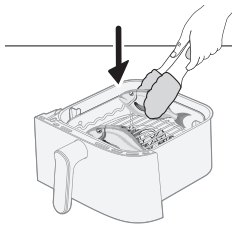
2 Coloque el alimento deseado en la cesta.

Note

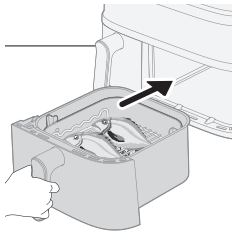
- Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los recomendados para cocinar usando la doble capa.



3 Coloque la capa doble sobre la comida de la cesta.



4 Coloque la segunda porción de comida en la doble capa.

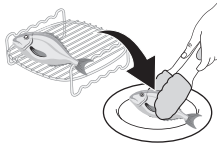


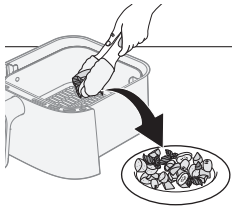
5 Inserte el recipiente en el aparato y ajuste la hora y la temperatura tal como se especifica en la siguiente tabla. Cuando esté todo listo, presione el botón de inicio.

Platos	Peso (en crudo)	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Taquitos de pollo congelados	300 g/11 oz	17-20 min	180 °C	
Patatas paja congeladas	400 g/14 oz			
Alitas de pollo congeladas	450 g/16 oz	16-20 min	200 °C	
Hamburguesas de pollo congeladas	350 g/12 oz			
Mazorcas de maíz	800-1000 g/28-35 - oz	24-28 min	180 °C	- 3 piezas de mazorca
Rodajas de patata	500 g/18 oz			
Dorada	500-600 g/18-21 oz	18-20 min	200 °C	- 2 piezas de pescado enteras
Patatas al horno (en cuartos)	350 g/12 oz			
Champiñones enteros	200 g/7 oz	12-14 min	200 °C	
Langostinos sin pelar	400 g/14 oz			
Queso o tofu a la parrilla	250 g/9 oz	15-18 min	180 °C	- Gire el queso o tofu a la parrilla a mitad del tiempo de cocción
Verduras variadas	500 g/18 oz			

Note

- El alimento superior que aparece en la tabla debe colocarse en el nivel superior de la doble capa, y el segundo elemento, en el inferior.





6 Tras completar el proceso de cocción, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente los alimentos de la cesta.

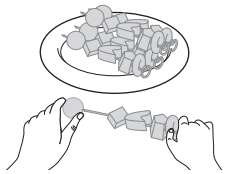
Precaución

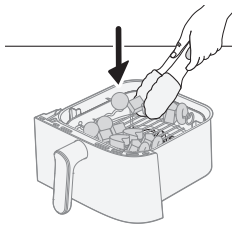
- **Tenga cuidado al retirar la doble capa, ya que se calienta durante la cocción.**

Uso de la brocheta

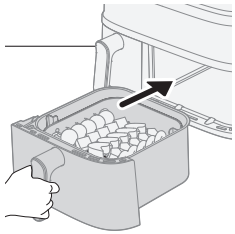
La brocheta se puede utilizar en combinación con la doble capa.

1 Ensarte la carne y las verduras deseadas en las brochetas.



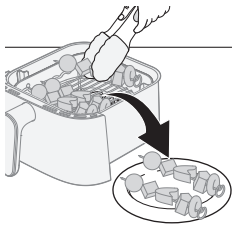


2 Coloque las brochetas en las ranuras designadas de la doble capa.



3 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

4 Ajuste el tiempo y la temperatura según la tabla especificada e inicie el proceso de cocción.



5 Una vez completada la cocción, utilice guantes y pinzas para horno para retirar cuidadosamente los alimentos de la cesta.

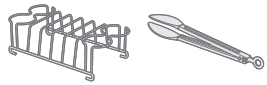
Consulte la tabla para obtener recomendaciones específicas sobre tiempos y temperaturas de cocción.

Contenido de cesta	Porción	Tiempo de cocción	Temperatura	Note

5 brochetas de comida	5 brochetas			- Coloque las verduras mixtas en la parte inferior del recipiente y las brochetas en la parte superior de la doble capa.
Verduras variadas	500 g	15-18 min	180 °C	

Uso del kit de desayuno

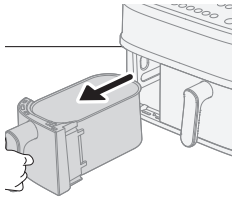
El kit de desayuno se incluye en los siguientes modelos: NA55X/04.



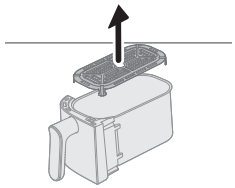
El kit de desayuno permite cocinar hasta cuatro huevos y cuatro tostadas simultáneamente.

Precaución

- **Para retirar de forma segura los huevos cocidos y las tostadas del kit de desayuno, utilice siempre pinzas para evitar posibles quemaduras.**



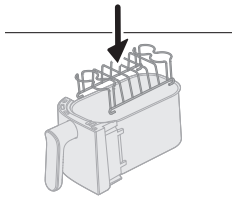
1 Retire el recipiente pequeño del aparato.



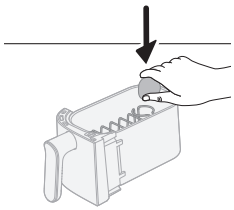
2 Retire la placa inferior del recipiente.

Note

- Si no se retira la placa inferior, es posible que las tostadas no encajen correctamente en el recipiente.

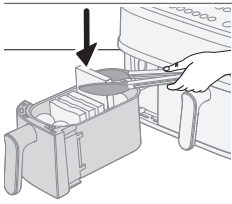


3 Coloque el kit de desayuno en el recipiente pequeño.



4 Coloque hasta cuatro huevos en el kit de desayuno y vuelva a colocar el recipiente en el artefacto.
5 Ajuste la hora y la temperatura según la tabla de alimentos a continuación y presione el botón de inicio.

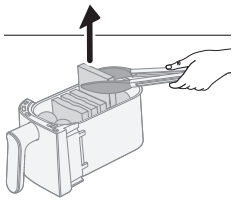
Kit de desayuno	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Huevos duros	4 huevos	10-12 min	180 °C	- Cocine los huevos primero. Añada las tostadas a mitad del proceso de cocción.
Huevos pasados por agua	4 huevos	8-10 min		
Tostada	5 piezas	5-6 min		



6 A mitad del proceso de cocción, añada las tostadas al kit de desayuno y continúe cocinando.

Consejo

- Quizá le interese habilitar el recordatorio de agitación para evitar olvidarse de añadir las tostadas.
- Si las tostadas no caben en el recipiente, córtelas por la mitad.



7 Una vez completada la cocción, utilice pinzas para retirar cuidadosamente los huevos y las tostadas.

Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los tiempos y temperaturas de cocción específicos.

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.
3 Enrolle el cable alrededor del sujetacable designado en la parte posterior del aparato.

Note

- Cuando transporte la Airfryer, sujétela siempre en posición horizontal para evitar que los recipientes se caigan accidentalmente, ya que podrían dañarse.

- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, la parte inferior de malla extraíble) estén fijos antes de transportarla o almacenarla.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.philips.com/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.

Problema	Posible causa	Solución
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.
	El botón de encendido aún no se ha activado.	Utilice el pulgar para pulsar el botón de encendido, asegurándose de que todo el botón se toque con el dedo.
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Problema	Posible causa	Solución
	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E1", póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
La pantalla de la Airfryer muestra "E4–E12".	Puede que el dispositivo no funcione correctamente.	Pruebe a desenchufar y volver a enchufar el dispositivo. Si esto no sirve de ayuda, póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
Oigo un ruido extraño que proviene del interior del aparato.	El aparato cuenta con un ventilador, necesario para transportar el calor a los alimentos, y también una bomba de agua, necesaria para la función de vapor del aparato.	Se trata de un ruido normal y previsto. Si el ruido aumenta o cambia claramente, póngase en contacto con el centro de asistencia de Philips para obtener más ayuda.
Hay agua en la cámara de cocción después de cocinar.	La Airfryer produce vapor durante la cocción. El vapor se condensa en los alimentos y en las paredes interiores de la cámara de cocción. El agua condensada permanece en la cámara de cocción después de cocinar.	Es normal que quede cierta cantidad de agua en la cámara de cocción después de cocinar. Solo tiene que limpiarla con un paño húmedo que no sea abrasivo.
parpadea siempre	No hay agua en el depósito	Añada agua al depósito.
	El depósito de agua no se ha colocado bien	Presione el depósito de agua en la ranura para fijarlo en su sitio y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa.
	Tubo de agua bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país y solicite asistencia adicional.
siempre parpadea	Este es el recordatorio de descalcificación	Realice el proceso de descalcificación. Consulte el capítulo "Descalcificación".

Problema	Posible causa	Solución
Es posible que haya agua de condensación en la pared durante la cocción al vapor, la limpieza con vapor o la descalcificación	Es normal que el vapor salga por la salida de aire del lado derecho y lo dirija hacia la pared por el ventilador	Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no sitúe la salida de aire derecha del dispositivo directamente delante del enchufe para evitar un fallo eléctrico. No coloque otros aparatos de cocina cerca. Utilice un paño para secarlo.
Parece que el aparato pierde líquido	Fuga por la parte interior del dispositivo (fuga del tubo de agua, etc.)	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país y solicite asistencia adicional.
	Dispositivo agrietado por la fuerza externa o deformación	
	Fuga del depósito de agua	Extraiga el depósito de agua y vuelva a instalarlo correctamente Compruebe si hay grietas en el depósito de agua, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país
Vapor insuficiente	No hay suficiente agua en el depósito	Compruebe el depósito de agua para asegurarse de que hay suficiente agua.
	El depósito de agua no se ha insertado correctamente	Presione el depósito de agua en la ranura para fijarlo en su sitio y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa.
	La entrada de agua de la ranura de la parte superior del aparato está sucia/obstruida	Limpie y enjuague la entrada de agua.
	Obstrucción del generador de vapor o fuga del tubo de vapor	Si se ha utilizado durante mucho tiempo, puede que sea necesario eliminar los depósitos de cal y limpiar el generador de vapor. Inicie el programa de descalcificación. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el centro de atención al cliente

Problema	Posible causa	Solución
El ventilador o el motor no emiten ningún sonido al iniciar el programa de cocción al vapor, vapor y freír con aire, limpieza con vapor, eliminación de los depósitos de cal, pero la indicación de temperatura y tiempo está encendida y no parpadea	Es normal. El aparato funciona.	Espere más de 20 segundos para volver a comprobar el fenómeno.
Agua de condensación en el enchufe vacío durante el cocinado a vapor, la limpieza con vapor o la eliminación de los depósitos de cal	Dispositivo colocado demasiado cerca de los enchufes vacíos	Se recomienda ajustar la posición del dispositivo o utilizar la cubierta antipolvo del enchufe para evitar la condensación acumulada en los enchufes vacíos.

Table des matières

Important 353
Recyclage 356
Champs électromagnétiques (CEM) 356
Garantie et assistance 356
Introduction 357
Description générale 358
Description des fonctions 360
Avant la première utilisation 362
Préparations avant la première utilisation 362
Instructions 365
Utilisation des deux cuves 365
Cuisson dans une seule cuve 370
Nettoyage 394
Utilisation des programmes de nettoyage automatique 394
Nettoyage général 400
Accessoires 402
Rangement 406
Dépannage 407

Important

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.



Danger

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.
- Avant l'utilisation initiale, le rangement du cordon doit être monté sur l'appareil. Ne retirez à aucun moment le rangement du cordon.

Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre, protégée par un disjoncteur adapté.
- Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande externe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 15 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.

- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Comme cet appareil Airfryer dispose de deux chambres de cuisson, sa consommation électrique est importante. Ne faites pas fonctionner d'autres appareils puissants sur le même circuit en même temps (par exemple : bouilloires, grils électriques, etc.). Cela pourrait déclencher le disjoncteur de votre installation domestique et la prise secteur utilisée ne serait plus alimentée.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et les accessoires placés dans la chambre de cuisson sont chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.
- Lorsque vous cuisez des aliments à la vapeur, ouvrez le couvercle avec prudence pour éviter que la vapeur ne vous brûle.
- Le compartiment inutilisé est chaud dès lors que l'autre compartiment fonctionne.

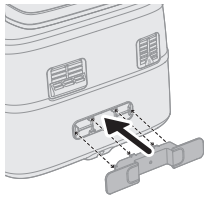


- Le compartiment ou la cavité inutilisés de l'appareil peuvent être chauds lorsque l'autre compartiment ou cavité sont utilisés. Il est conseillé de maintenir tous les tiroirs en place même en cas d'utilisation partielle et d'ouvrir ou de retirer le tiroir uniquement lorsque cela est nécessaire pour le remplir.
- Ne placez pas la fenêtre vapeur de l'appareil contre la prise électrique.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Ne débranchez pas l'appareil aussitôt le processus de cuisson terminé.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour minimiser la création d'acrylamide).
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : la résistance, le bord des pièces métalliques et l'écran protecteur sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments très périssables lorsque vous utilisez la fonction de fin synchronisée (les bactéries peuvent se multiplier).
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.



- Le porte-cordon sert également d'espaceur en créant une distance entre l'appareil et le mur, afin d'empêcher une accumulation de chaleur à cet endroit. Ne retirez jamais cet espaceur.
- Lorsque l'icône de détartrage s'allume, procédez au détartrage.
- Placez l'appareil à 20 cm du mur et de manière à ce que la sortie d'air ne se trouve pas directement devant la prise secteur. Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.
- En utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du produit.
- Si de la condensation se forme à l'intérieur ou autour de la sortie de vapeur, essuyez-la avec un chiffon doux et sec.
- En cas de condensation sur une prise secteur inutilisée, il est recommandé de modifier la position de l'appareil ou d'utiliser un cache-prise pour éviter que de la condensation ne s'y forme.

Recyclage



- Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.



Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de 2 ans sur ce produit à compter de sa date d'achat. Cette garantie n'est pas valide si un défaut résulte d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais entretien de l'appareil. Notre garantie n'a aucune incidence sur vos droits légaux de consommateur. Si vous avez besoin d'informations supplémentaires ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **www.philips.com/support**.

Introduction

Félicitations et bienvenue dans la famille Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

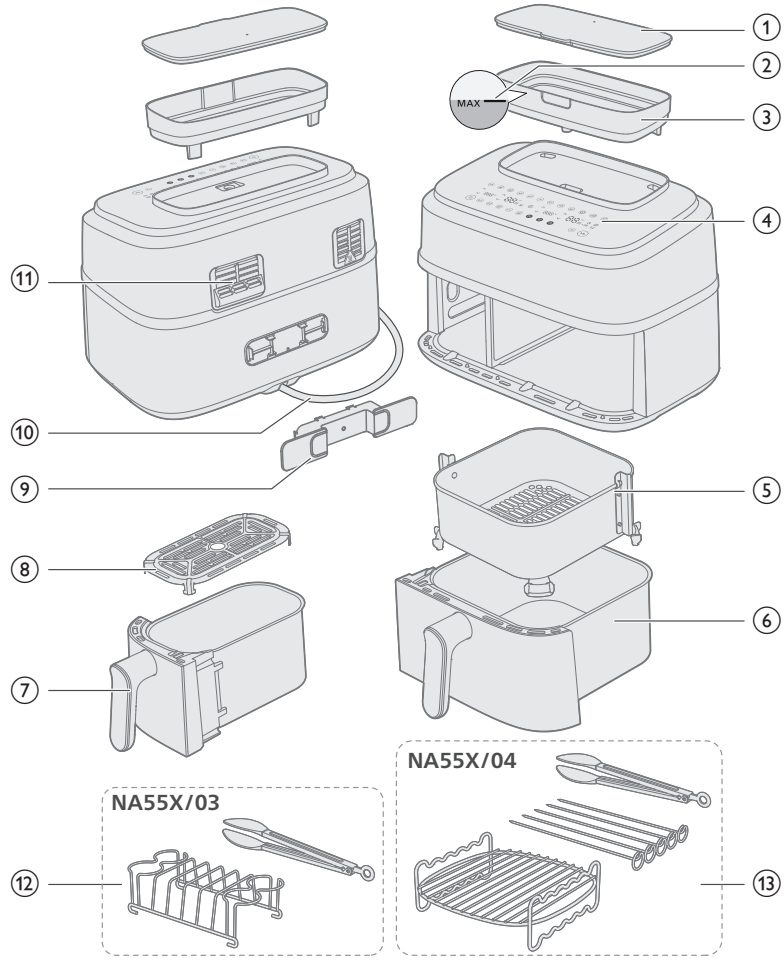
L'Airfryer à double panier et vapeur vous permet de préparer deux ingrédients avec des méthodes de cuisson distinctes de manière à ce qu'ils soient prêts en même temps. Deux paniers pour frire, cuire au four, rôtir et griller, le grand étant également équipé pour la cuisson à la vapeur. Savourez des repas cuits à la perfection grâce aux technologies Rapid Air Plus et Air Steam.

En outre, cet Airfryer est équipé d'un programme de nettoyage automatique, tel que le nettoyage vapeur et le détartrage. Le nettoyage vapeur permet d'éliminer plus facilement les dépôts de graisse dans la grande cuve et autour du tube de chauffe. La fonction de détartrage permet d'éliminer les dépôts de calcaire dans le circuit d'eau de l'appareil pour prolonger sa durée de vie.

L'appareil est accompagné de l'application HomeID qui vous guide étape par étape et vous propose des centaines de plats appétissants aux réglages spécifiques adaptés à votre Airfryer à double panier.

Téléchargez l'application grâce au QR code de l'emballage.

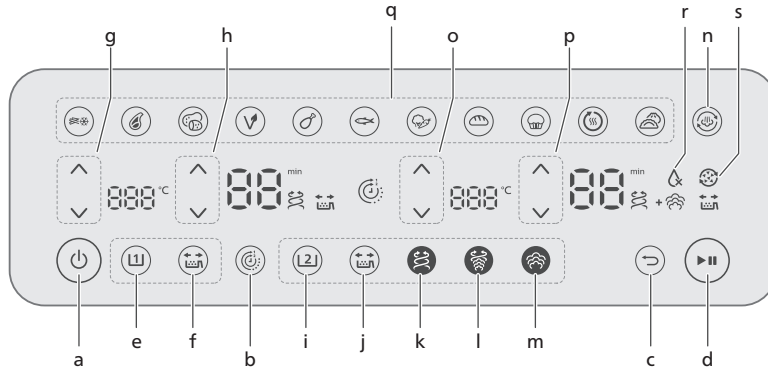
Description générale



Pièces principales

1	Couvercle du réservoir d'eau	8	Fond pour petite cuve
2	Indication de niveau d'eau maximal	9	Porte-cordon
3	Réservoir d'eau	10	Cordon d'alimentation
4	Panneau de commande	11	Sorties d'air
5	Panier pour grande cuve	12	Kit petit-déjeuner (NA55X/03 uniquement)
6	Grande cuve	13	Double niveau avec brochettes (NA55X/04 uniquement)
7	Petite cuve		

Panneau de commande



a Bouton de marche/arrêt
b Fonction de durée
c Bouton Retour
d Bouton marche/pause

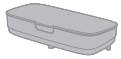
Boutons de commande de la petite cuve

e Bouton de la petite cuve
f Bouton de rappel de secouage
g Boutons de commande de la température
h Boutons de commande de la durée de cuisson

Boutons de commande de la grande cuve

i Bouton de la grande cuve
j Bouton de rappel de secouage
k Bouton de la fonction de cuisson à l'air
l Bouton de la fonction de cuisson vapeur et air
m Bouton de la fonction de cuisson vapeur
n Bouton de la fonction de nettoyage vapeur
o Boutons de commande de la température
p Boutons de commande de la durée de cuisson
q Boutons de présélection
r Indicateur d'absence d'eau
s Icône de rappel de détartrage

Description des fonctions



Réservoir d'eau

Cette friteuse saine est dotée d'un réservoir d'eau situé sur le dessus de l'appareil. L'indication de niveau d'eau MAX, visible depuis l'avant et l'arrière, correspond à environ 800 ml. Pour éviter les fuites d'eau, ne dépassez pas ce niveau.

Pour éviter les éclaboussures, tenez le réservoir d'eau à deux mains pendant le remplissage et fermez le couvercle avant de le déplacer. Videz le réservoir d'eau après chaque cycle de cuisson pour éviter l'accumulation de calcaire.



Fonction de durée

Synchronise automatiquement les cuisson des deux cuves pour qu'elles s'achèvent en même temps, même si les durées de cuisson sont différentes.



Bouton de retour

Utilisez le bouton de retour si vous avez malencontreusement sélectionné la mauvaise présélection ou fonction.



Rappel de secouage

Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour activer ou désactiver les alertes qui vous rappellent de secouer ou de retourner vos aliments deux fois pendant la cuisson pour des résultats plus homogènes. Vous entendrez un signal sonore et verrez une icône de secouage clignoter à côté de l'affichage de la durée.



Fonction de cuisson à l'air

La technologie Rapid Air Plus avec design unique en forme d'étoile fait circuler l'air chaud autour des ingrédients, de manière à obtenir une cuisson uniforme jusqu'au cœur, pour des plats maison délicieux.



Fonction de cuisson vapeur et air

Pour la grande cuve uniquement : Obtenez la tendreté de la cuisson vapeur avec le croustillant de la cuisson à l'air chaud grâce aux technologies Rapid Air Plus et Air Steam.



Fonction de cuisson vapeur

Pour la grande cuve uniquement : La technologie Air Steam assure une bonne injection de vapeur pour vos légumes, poisson, raviolis et autres. Résultat : des aliments tendres sans être détrempés et une texture fine.



Icône de l'indicateur d'absence d'eau

Il s'agit de l'icône sur l'affichage numérique de droite. Lorsqu'elle clignote en émettant un signal sonore, cela indique qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou que le réservoir n'est pas placé correctement. Remplissez le réservoir d'eau et placez-le correctement, puis appuyez sur le bouton arrêt/marche et l'indicateur s'éteindra.



Fonction de nettoyage vapeur

Pour la grande cuve uniquement : Appuyez une fois sur le bouton de nettoyage vapeur pour démarrer le nettoyage de la cuve de droite et faciliter l'élimination des résidus gras dans la cuve et autour du dispositif de chauffe. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage – Nettoyage à la vapeur » pour plus de détails.



Fonction de détartrage

Pour la grande cuve uniquement : maintenez enfoncé le bouton de nettoyage vapeur pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que l'icône de détartrage clignote. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage – Détartrage » pour plus de détails.





Interruption de la cuisson

Appuyez sur le bouton de marche/pause ou réinsérez la cuve ou le panier pour reprendre la cuisson.

Présélections

Les présélections ci-dessous sont des programmes de cuisson qui recommandent une température et une durée de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Utilisation d'une présélection ».

					
En-cas surgelés à base de pomme de terre	Steak	Pommes de terre fraîches	Végan	Pilons de poulet	Poisson
					
Légumes	Pain	Muffin/ Gâteau	Réchauffage	Raviolis	

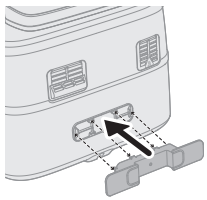
Bruit de l'appareil

L'appareil produit un peu de bruit lorsqu'il fonctionne. Ce bruit émis par la pompe et le ventilateur est normal.

Alertes sonores

Vous entendrez de temps en temps des signaux sonores, notamment à la fin d'une cuisson ou lorsqu'une action est requise pendant la cuisson (par exemple secouer ou tourner les aliments).

Avant la première utilisation



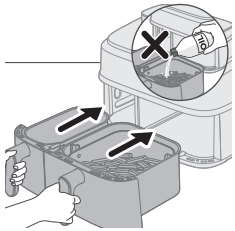
Important

- **Lors de la première utilisation, l'Airfryer peut produire de la fumée et une odeur. Celles-ci devraient se dissiper en quelques minutes.**
- **Avant la première cuisson, reportez-vous au chapitre « Nettoyage » pour nettoyer soigneusement l'appareil.**

1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).
4 Fixez le porte-cordon en le clipsant dans la zone indiquée à l'arrière de l'appareil.

Attention

- **Le porte-cordon sert également d'espaceur en créant une distance entre l'appareil et le mur, afin d'empêcher une accumulation de chaleur à cet endroit.**

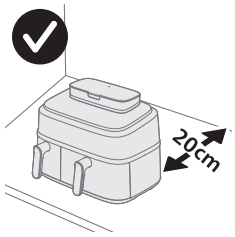


Attention

- **Cette friteuse saine fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**
- **Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.**
- **Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.**

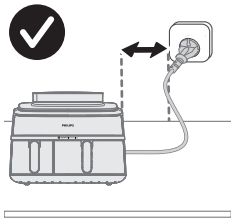
Préparations avant la première utilisation

Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistante à la chaleur.



Remarque

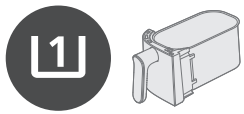
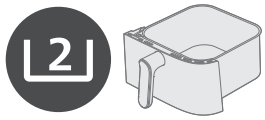
- En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe de la sortie d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et de la sortie. Placez l'appareil à 20 cm du mur et de manière à ce que la sortie d'air ne se trouve pas directement devant la prise secteur.



- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.
- En utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du produit.
- En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe de la sortie d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et de la sortie. Placez l'appareil à 20 cm du mur et de manière à ce que la sortie d'air ne se trouve pas directement devant la prise secteur.

Instructions

Il existe différentes fonctions de cuisson pour les cuves gauche et droite. Sélectionnez la cuve adaptée à la fonction de cuisson souhaitée.

	Mode de cuisson		
	Cuisson à l'air	Cuisson vapeur et air	Cuisson vapeur
			
Petite cuve 	✓	✗	✗
Grande cuve 	✓	✓	✓

Avant d'utiliser la fonction de cuisson vapeur ou la fonction de cuisson vapeur et air, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir et ne dépassez pas l'indication de niveau d'eau MAX sur le réservoir d'eau.

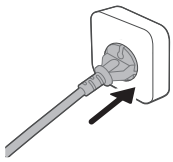
Videz le réservoir d'eau après la cuisson.

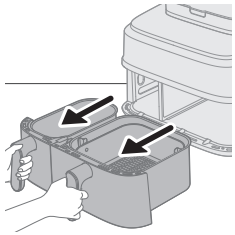
Utilisation des deux cuves

Cuisson avec fonction de durée

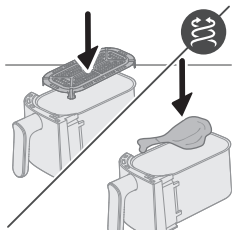
Si vous cuisez deux aliments en optant pour des fonctions, des températures et des durées différentes, utilisez la **Fonction de durée** pour terminer les deux cuissons en même temps.

1 Branchez la fiche sur la prise murale.

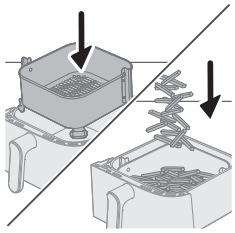




2 Retirez les deux cuves de l'appareil en tirant sur la poignée.



3 Placez le fond dans la petite cuve.

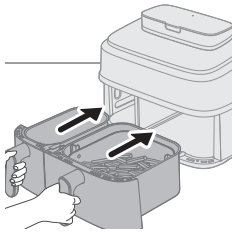


4 Placez le panier dans la grande cuve.

Remarque

- Assurez-vous que les languettes du panier sont correctement positionnées à droite et à gauche lorsque vous l'insérez dans la cuve. Si vous le tournez malencontreusement de 90 degrés, le panier ne rentrera pas dans la cuve.
- Il est normal de devoir forcer légèrement pour insérer le panier dans la cuve.

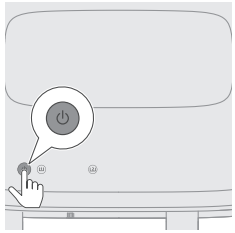
5 Disposez les aliments dans les paniers.



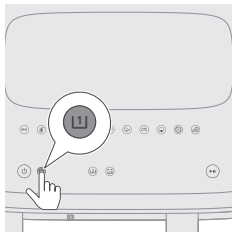
6 Replacez les cuves dans l'Airfryer.

Attention

- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**

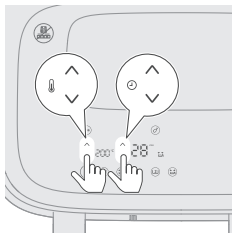


7 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



8 Sélectionnez la petite cuve.

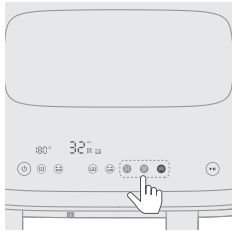
L'indicateur de durée et de température sur le côté gauche commence à clignoter.



9 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées.

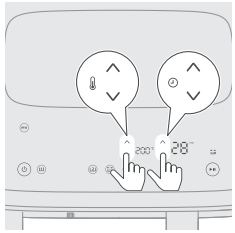


10 Sélectionnez la grande cuve.



11 Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée : cuisson à l'air, cuisson vapeur ou cuisson vapeur et air.

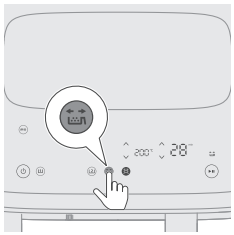
Avant de sélectionner la fonction de cuisson vapeur ou la fonction de cuisson vapeur et air, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.



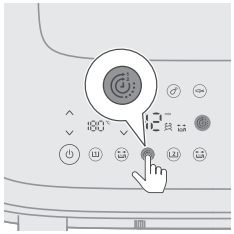
12 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées.

Si vous sélectionnez les fonctions de cuisson vapeur ou de cuisson vapeur et air, vous pouvez régler la température de cuisson. Pour la fonction de cuisson vapeur, la température est fixée à 100 °C et n'est pas réglable.

Reportez-vous au tableau des aliments du chapitre « Cuisson dans une seule cuve » suggérant des quantités, températures et durées de cuisson.



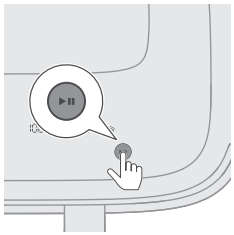
13 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson.



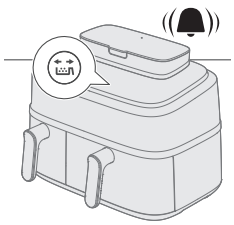
14 Appuyez sur le bouton de la fonction de durée pour vous assurer que les deux cuissons se terminent en même temps.

Si vous cuisez deux aliments en utilisant des fonctions, des températures et des durées de cuisson différentes mais qu'il n'est pas nécessaire qu'ils soient prêts en même temps, vous pouvez ignorer cette étape.

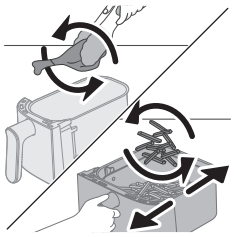
Pendant la cuisson, si vous ajustez la durée pour une cuve, la **Fonction de durée** sera désactivée et les deux cuves fonctionneront séparément. Pour réactiver la **Fonction de durée**, appuyez sur le bouton de marche/pause. Appuyez ensuite sur le bouton de la **Fonction de durée** qui s'affiche. Enfin, pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton de marche/pause.

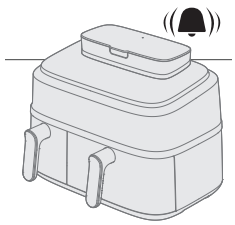


15 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

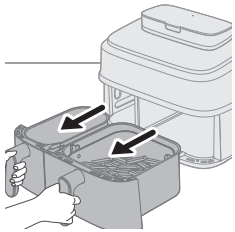


16 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





17 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



18 Retirez les cuves et vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.

19 Retirez délicatement les ingrédients (frites, par exemple) de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.

Remarque

- Pour mettre en pause les deux cuves, appuyez sur le bouton de marche/pause. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour poursuivre la cuisson dans les deux cuves.
- Pour ne mettre en pause qu'une seule cuve, sélectionnez-la d'abord, puis appuyez sur le bouton de marche/pause. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour poursuivre la cuisson dans cette cuve.
- Vous pouvez utiliser une présélection pour une cuve et des réglages manuels pour l'autre.
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez une cuve et reprend la cuisson lorsque vous la remettez en place.

Pour obtenir des instructions sur les différentes fonctions de cuisson, reportez-vous aux sections correspondantes du chapitre « Cuisson dans une seule cuve ».

Cuisson dans une seule cuve

Si vous souhaitez cuire à l'air une petite quantité d'aliments, optez pour la petite cuve ⓛⓤ.

Si vous souhaitez cuire à l'air, à la vapeur, combiner les deux, ou encore cuire à la vapeur une grande quantité d'aliments, optez pour la grande cuve ⓛⓩ.

Les instructions ci-dessous concernent la grande cuve.

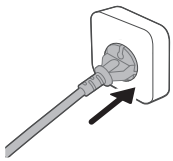
Remarque

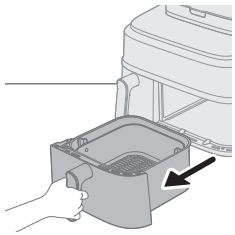
- Utilisez une pince pour sortir les aliments volumineux ou fragiles.
- Selon l'ingrédient, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse de la cuve après chaque fournée ou avant de secouer ou de replacer le panier. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur et portez des gants de cuisine lorsque vous versez l'excédent d'huile ou de graisse. Replacez ensuite le panier dans la cuve.

Fonction de cuisson à l'air

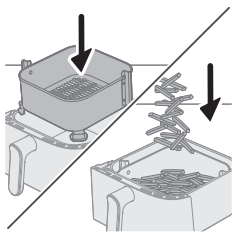
Cuisson à l'air dans la grande cuve avec le tableau des aliments

1 Branchez la fiche sur la prise murale.





2 Retirez la grande cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.

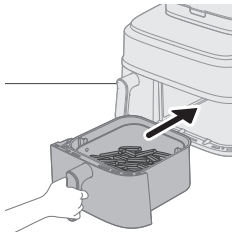


3 Placez le panier dans la grande cuve.

4 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

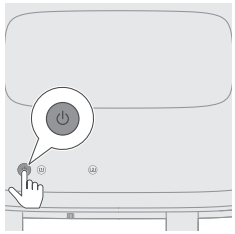
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le « Tableau des aliments » pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait affecter la qualité finale.



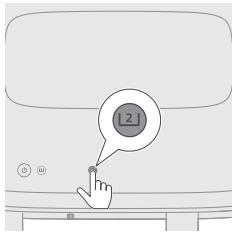
5 Remettez la cuve dans l'Airfryer.

Attention

- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**



6 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.

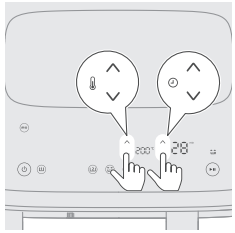


7 Sélectionnez la grande cuve.

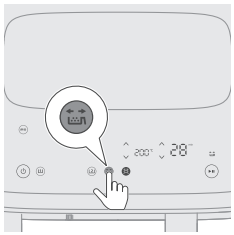


8 Sélectionnez le bouton de la fonction de cuisson à l'air.

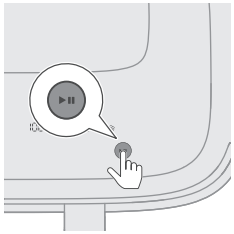
L'indicateur de durée et de température sur le côté droit commence à clignoter.



9 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées (reportez-vous au « Tableau des aliments »).



10 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson s'ils ont besoin d'être secoués ou retournés (reportez-vous au « Tableau des aliments »).

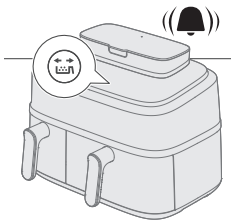


11 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

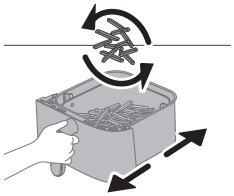
L'affichage de la température et de la durée de cuisson cesse de clignoter.

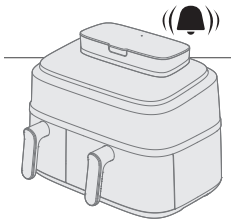
Remarque

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.

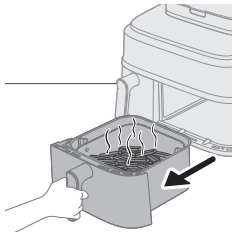


12 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





13 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



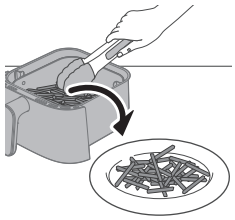
14 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez toujours la cuve que vous avez retirée de l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (dessous de plat ou autre).**

Remarque

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.



15 Retirez délicatement les ingrédients (frites, par exemple) de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.

Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait s'en échapper.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

Tableau des aliments – grande cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	800 g / 28 oz	180 °C	30-40	Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	600 g / 21 oz	200 °C	10-20	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	600 g / 21 oz	200 °C	18-24	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	4 steaks hachés	200 °C	15-20	Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	4 côtelettes	200 °C	15-20	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz)	10 pièces	200 °C	11-15	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	10 pièces	180 °C	27-32	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	5 pièces	180 °C	15-25	Retournez à mi-cuisson
Poulet entier	1 200 g / 42 oz	180 °C	50-60	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	3 poissons	180 °C	20-25	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	5 pièces	160 °C	25-32	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	1 000 g / 35 oz	180 °C	18-23	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences Secouez, retournez ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	9 pièces	160 °C	13-15	Utilisez les moules à muffin
Gâteau	500 g / 18 oz	140 °C	35-40	Utilisez le bac de cuisson XL Vérifiez la cuisson avant de sortir le gâteau
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	6 pièces	200 °C	6-8	

Végan (en-cas végans frais comme les falafels)	12 pièces	180 °C	12-15	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pain maison	550 g / 28 oz	150 °C	33-35	Utilisez le bac de cuisson XL La pâte à pain doit être d'une forme aussi plate que possible pour éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. Vérifiez la cuisson avant de sortir le pain



Tableau des aliments – petite cuve

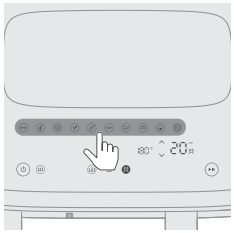
La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	300 g / 11 oz	200 °C	28-30	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	300 g / 11 oz	180 °C	30-38	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	21-24	Retournez à mi-cuisson
Côtelettes désossées (environ 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g / 1,8 oz)	6 pièces	200 °C	13-17	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	5 pièces	180 °C	28-30	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	3 pièces	180 °C	20-25	Retournez à mi-cuisson
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1 pièce	180 °C	24-26	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	2 pièces	160 °C	25-32	

Mélange de légumes (hachés grossièrement)	400 g / 14 oz	180 °C	12-25	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	6 pièces	160 °C	19-25	Utilisez les moules à muffin
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz)	3 pièces	200 °C	6-8	
Végan (en-cas végans frais comme les falafels)	12 pièces	190 °C	15-18	40 g pour chaque pièce En-cas végans frais comme les falafels Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson

Cuisson à l'air avec une présélection dans la grande cuve

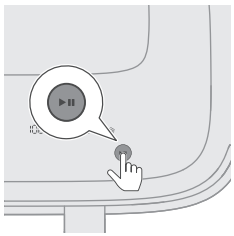
1 Suivez les étapes 1 à 8 du chapitre « Cuisson à l'air dans la grande cuve avec le tableau des aliments ».



2 Sélectionnez la présélection.

Conseil :

- Pour passer à une autre présélection, appuyez sur le bouton de retour ou désélectionnez le bouton de présélection et sélectionnez la présélection souhaitée.



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la quantité d'aliments recommandée en fonction du temps de cuisson par défaut.

Présélection – grande cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
En-cas surgelés à base de pommes de terre		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- En-cas surgelés à base de pommes de terre tels que les frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Steak (bœuf et côtes de porc)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Tranches de 2-2,5 cm d'épaisseur, 200 g / 7 oz par tranche.
Végan (en-cas végans frais comme les falafels)		12 pièces	180 °C	12 min	- 40 g pour chaque pièce En-cas végans frais comme les falafels Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pommes de terre fraîches		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse - Coupez-les en dés - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez ¼ à 1 cuillérée à soupe d'huile - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	180 °C	32 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		1 000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grossièrement coupés - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		800 g / 35 oz	140 °C	35 min	- Utilisez l'accessoire de cuisson XL (199 x 189 x 80 mm) pour la grande cuve - Utilisez des moules à muffins pour le petit panier

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pain		500 g	180 °C	35 min	- Utilisez le bac de cuisson XL - La pâte à pain doit être d'une forme aussi plate que possible pour éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. - Vérifiez la cuisson avant de sortir le pain
Réchauffage			160 °C	5 min	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité



Présélection – petite cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
En-cas surgelés à base de pommes de terre		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- En-cas surgelés à base de pommes de terre tels que les frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Steak (bœuf et côtes de porc)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Tranches de 2-2,5 cm d'épaisseur, 200 g / 7 oz par tranche
Végan (en-cas végans frais comme les falafels)		8 pièces	190 °C	15 min	- 40 g pour chaque pièce En-cas végans frais comme les falafels Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pommes de terre fraîches		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse - Coupez-les en dés - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez ¼ à 1 cuillérée à soupe d'huile - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Pilons de poulet (volaille)		4-5 pilons	180 °C	36 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson

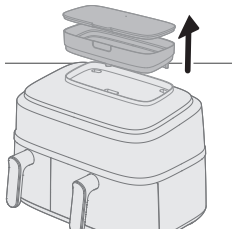
Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Poisson (poisson et fruits de mer)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		400 g	180 °C	25 min	- Grossièrement coupés - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		6pics	150 °C	20 min	- Utilisez des moules à muffins pour le petit panier
Pain		300 g	160 °C	40 min	- Utilisez un accessoire de cuisson
Réchauffage		-	170 °C	6 min	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité

Conseil : Maintien au chaud

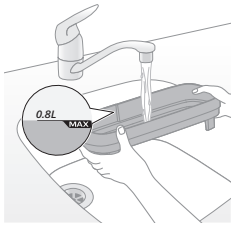
- Vous pouvez maintenir vos aliments au chaud dans l'Airfryer en réglant la température sur 80 degrés et sélectionnant la durée correspondant au temps pendant lequel vous souhaitez que les aliments restent chauds. Nous vous recommandons de ne pas garder vos aliments au chaud pendant plus de 30 minutes car la qualité de la nourriture pourrait s'en ressentir.
- Si des aliments tels que des frites ramollissent trop en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou redonnez-leur du croustillant en les repassant pendant 2-3 minutes à une température de 180° C.

Fonction de cuisson vapeur et air

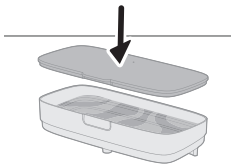
Cuisson vapeur et air avec le tableau des aliments



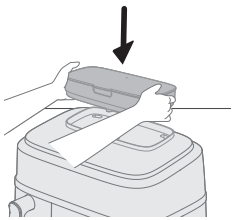
1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.



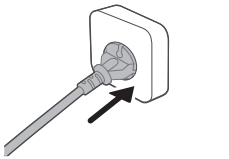
2 Remplissez le réservoir d'eau.
Ne dépassez jamais l'indication de niveau d'eau MAX.



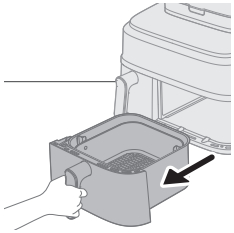
3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.



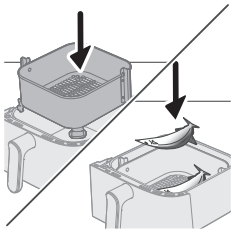
4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur et air se désactive.



5 Branchez la fiche sur la prise murale.



6 Retirez la grande cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.

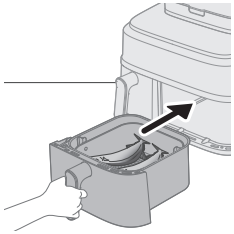


7 Placez le panier dans la grande cuve.

8 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

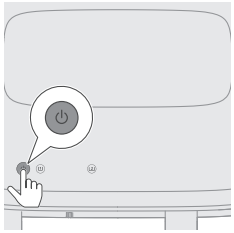
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait affecter la qualité finale.



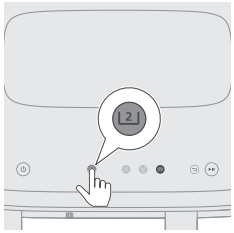
9 Remettez la cuve dans l'Airfryer.

Attention

- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**



10 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.

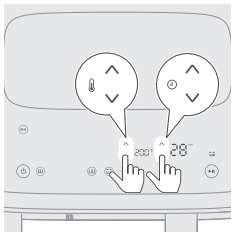


11 Sélectionnez la grande cuve.

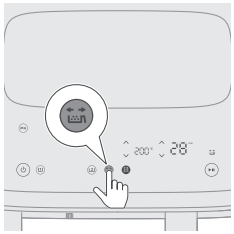


12 Sélectionnez la fonction de cuisson vapeur et air.

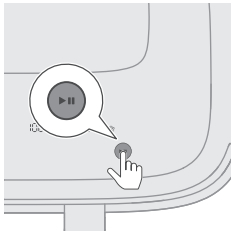
L'indicateur de durée et de température sur le côté droit commence à clignoter.



13 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées (reportez-vous au « Tableau des aliments » ci-dessous).



14 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson si nécessaire.

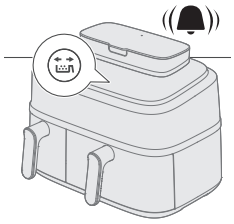


15 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

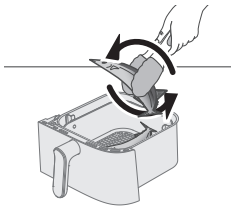
L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

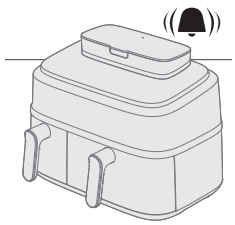
Remarque

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Si la température et la durée de cuisson sont fixes et ne clignotent pas, cela signifie que l'appareil fonctionne normalement. Après 20 secondes de cuisson, vous entendrez le moteur/ventilateur et vous verrez de la vapeur sortir de l'arrière de la machine.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.

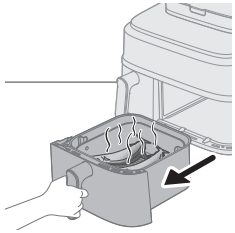


16 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





17 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



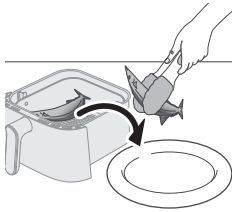
18 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez toujours la cuve que vous avez retirée de l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (dessous de plat ou autre).**

Remarque

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.



19 Retirez délicatement les ingrédients de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.

Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait s'en échapper et de l'eau pourrait éclabousser.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**



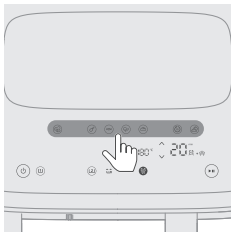
Tableau des aliments – grande cuve

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	800 g / 28 oz	180 °C	26-35	Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	10 pièces	180 °C	27-30	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 200 g)	4 pièces	160 °C	20-22	Ajoutez 10 g d'huile de colza
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	3 pièces	200 °C	18-21	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	5 pièces	160 °C	20-21	Ajoutez 10 g d'huile de colza
Mélange de légumes	1 000 g / 35 oz	200 °C	19-21	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Chou-fleur	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson 10 g d'huile de colza
Carottes	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson 10 g d'huile de colza

Pain maison	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	Utilisez le bac de cuisson XL La pâte à pain doit être d'une forme aussi plate que possible pour éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. Vérifiez la cuisson avant de sortir le pain
Raviolis	400 g / 14 oz	160 °C	15-18	
Poulet entier	1 200 g / 42 oz	180 °C	50-60	

Cuisson vapeur et air avec présélection

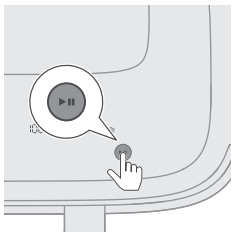
1 Suivez les étapes 1 à 12 du chapitre « Fonction de cuisson vapeur et air – Cuisson vapeur et air avec le tableau des aliments ».



2 Sélectionnez la présélection.

Astuce

- Pour passer à une autre présélection, appuyez sur le bouton de retour ou désélectionnez le bouton de présélection et sélectionnez la présélection souhaitée.



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

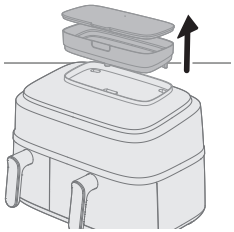
Tableau des présélections

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

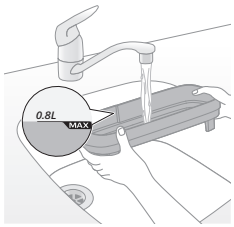
Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pommes de terre fraîches		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse - Coupez-les en dés - Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez ¼ à 1 cuillérée à soupe d'huile - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson.
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	180 °C	27 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		550 g	160 °C	19 min	- Légumes de type brocoli ou chou-fleur - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson. - Si vous faites cuire un mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon), réglez la température sur 200 °C
Pain		500 g	180 °C	30 min	- Utilisez le bac de cuisson XL - La pâte à pain doit être d'une forme aussi plate que possible pour éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. - Vérifiez la cuisson avant de sortir le pain
Réchauffage		-	150 °C	20 min	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité
Raviolis		400 g	160 °C	15 min	-

Fonction de cuisson vapeur

Cuisson vapeur avec le tableau des aliments



1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

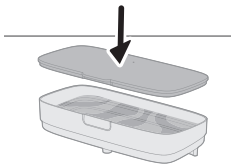


2 Remplissez le réservoir d'eau.

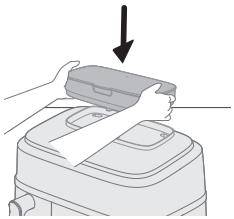
Ne dépassez jamais l'indication de niveau d'eau MAX.

La quantité d'eau nécessaire pour la cuisson dépend du type d'aliment et de la durée de la cuisson.

Vous devrez peut-être remplir le réservoir d'eau en cours de cuisson si le temps de cuisson est supérieur à 50 minutes.

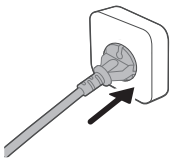


3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

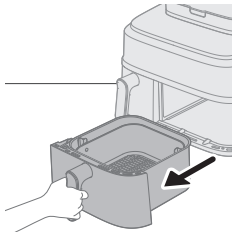


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

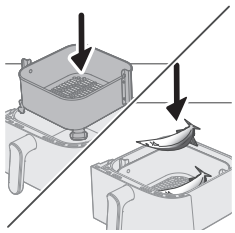
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.



5 Branchez la fiche sur la prise murale.



6 Retirez la grande cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.

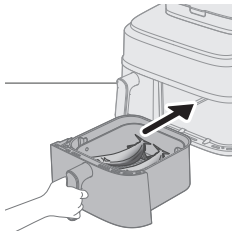


7 Placez le panier dans la grande cuve.

8 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

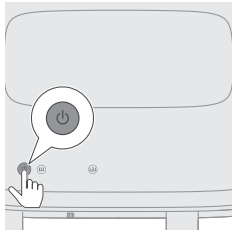
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait affecter la qualité finale.



9 Remettez la cuve dans l'Airfryer.

Attention

- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**



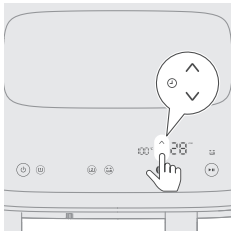
10 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



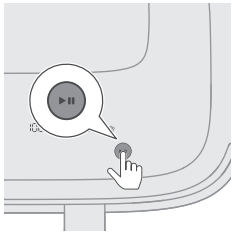
11 Sélectionnez la grande cuve.



12 Sélectionnez la fonction de cuisson vapeur.
La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



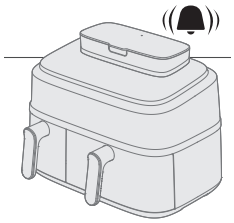
13 Utilisez le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour sélectionner la durée requise.



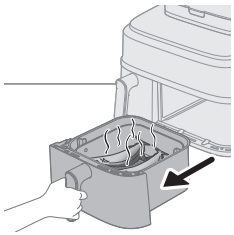
14 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.
L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Remarque

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Si la température et la durée de cuisson sont fixes et ne clignotent pas, cela signifie que l'appareil fonctionne normalement. Après 20 secondes de cuisson, vous entendrez le moteur/ventilateur et vous verrez de la vapeur sortir de l'arrière de la machine.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.



15 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



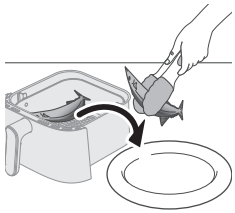
16 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

Attention

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez toujours la cuve que vous avez retirée de l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (dessous de plat ou autre).**

Remarque

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.



17 Retirez délicatement les ingrédients (brocolis, par exemple) de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.

Attention

- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait s'en échapper et de l'eau pourrait éclabousser.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

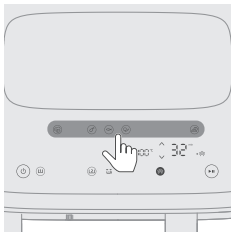


Tableau des aliments – grande cuve

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	800 g / 28 oz	100 °C	28-35	
Pomme de terre entière (environ 250-300 g / 9-11 oz)	4 pièces	100 °C	45-55	
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	10 pièces	100 °C	30-40	
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	3 pièces	100 °C	18-22	
Légumes (brocoli, par exemple)	600 g / 21 oz	100 °C	10-14	
Raviolis	400 g / 14 oz	100 °C	15-20	
Travers de porc	300 g / 11 oz	100 °C	30-35	Utilisez une plaque de taille adaptée
Riz	320 g / 11 oz	100 °C	25-40	Utilisez un récipient (cocotte, plat en silicone, etc.) Ajoutez 320 ml d'eau dans le récipient ; le rapport riz/eau est de 1:1,2
Blanc de poulet (environ 200 g / 7 oz)	4 pièces	100 °C	20-30	
Igname/patate douce (environ 100 g/3,5 oz)	8 pièces	100 °C	45-60	

Cuisson vapeur avec présélection

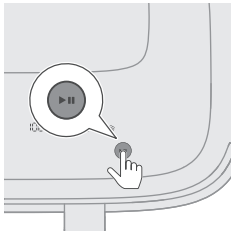
1 Suivez les étapes 1 à 12 du chapitre « Fonction de cuisson vapeur ».



2 Sélectionnez la présélection.

Astuce

- Pour passer à une autre présélection, appuyez sur le bouton de retour ou désélectionnez le bouton de présélection et sélectionnez la présélection souhaitée.



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Tableau des présélections

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pommes de terre fraîches		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Coupez-les en dés
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons ,	100 °C	40 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g	100 °C	20 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		550 g	100 °C	14 min	- Légumes de type chou-fleur, brocoli
Raviolis		400 g	100 °C	20 min	-

Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Comptez 800 g / 28 oz de pommes de terre épluchées pour la grande cuve et 300 g / 11 oz pour la petite cuve.
- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légèrement) farineuses.

- Il est préférable de cuire les frites par portions de 800 g / 28 oz maximum pour un résultat homogène. Les frites cuites par grosses quantités sont généralement moins croustillantes que les petites portions.

1 Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (10x10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur).

2 Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.

3 Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'une feuille d'essuie-tout.

4 Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.

5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter, pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

Remarque

- N'inclinez pas le saladier pour verser directement les pommes de terre coupées dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile se retrouve dans la cuve.

6 Mettez les bâtonnets dans le panier.

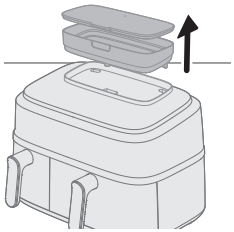
Nettoyage

Utilisation des programmes de nettoyage automatique

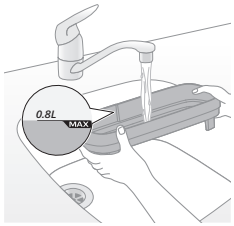
Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

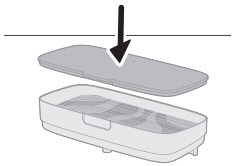
Elle permet de faire fondre les résidus gras et de nettoyer parfaitement la grande cuve. Le programme dure 20 minutes, avec 15 minutes pour le nettoyage à la vapeur et 5 minutes pour le séchage de la cuve.

1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

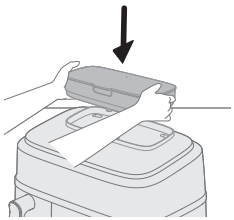


2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau max.



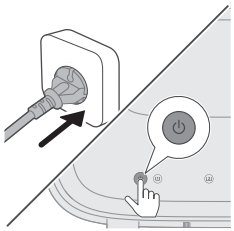


3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

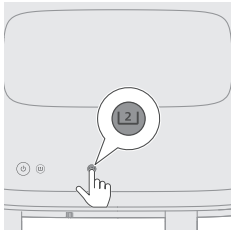


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

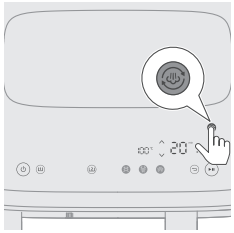
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.



5 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.

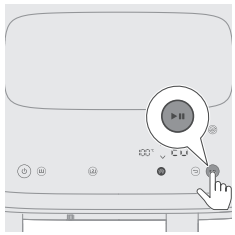


6 Sélectionnez la grande cuve.



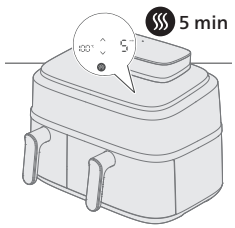
7 Appuyez sur le bouton de nettoyage vapeur pour démarrer le nettoyage de la cuve de droite.

La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



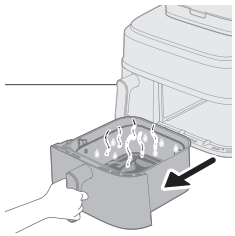
8 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer le processus de nettoyage.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

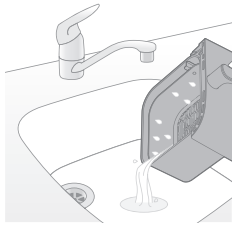


9 Au bout de 15 minutes, l'appareil émet des bips ininterrompus et l'icône de nettoyage vapeur clignote jusqu'à ce que vous retiriez la cuve.

Cela indique que le processus de nettoyage est terminé et qu'il reste une phase de séchage de 5 minutes.



10 Retirez et videz la cuve.

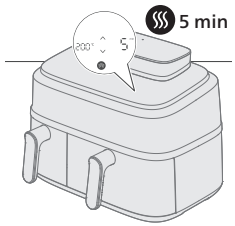


11 Rincez le panier et la cuve pour éliminer les résidus.

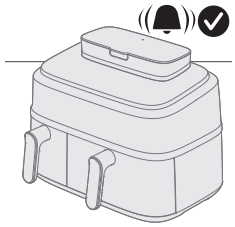
S'il reste de la graisse dans la cuve et le panier, nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou un détergent à l'aide d'une éponge, puis rincez-les à nouveau.

12 Essuyez la graisse fondue qui se trouverait autour du dispositif de chauffe avec une lingette ou un essuie-tout.

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson à l'air ou de cuisson vapeur et air, de la graisse s'accumule autour du dispositif de chauffe. Un nettoyage vapeur et un essuyage réguliers aideront à garder la partie interne supérieure propre.



13 Réinsérez la cuve dans l'appareil pour démarrer automatiquement le mode de séchage.



14 Au bout de 5 minutes, un signal sonore indique que le programme de séchage est terminé.

Astuce

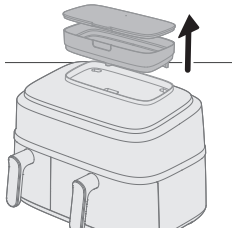
- Avant la première utilisation ou si vous ne l'avez pas utilisé pendant une longue période, nous vous suggérons d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour nettoyer soigneusement le circuit d'eau et la cuve de droite.

Remarque

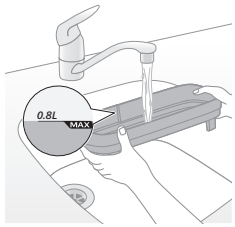
- Lorsque vous démarrez un programme de nettoyage vapeur ou de détartrage, il est possible que plus de vapeur s'échappe de l'arrière de l'appareil qu'en mode de cuisson vapeur, ce qui peut créer plus de condensation sur le mur. Avant de démarrer ces deux programmes, assurez-vous que 1) la sortie d'air n'est pas directement en face d'une prise secteur ; 2) aucun autre appareil électroménager n'est placé près de la machine ; 3) la machine est placée à 20 cm du mur pour réduire la formation de condensation sur celui-ci.

Utilisation de la fonction de détartrage

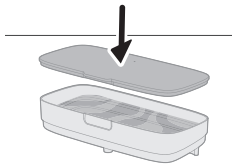
Toutes les 10 heures d'utilisation du mode de cuisson vapeur, l'icône clignote pour indiquer qu'il est temps d'exécuter un programme de détartrage. Cette fonction permet d'éliminer les dépôts de calcaire dans le circuit d'eau de l'appareil pour prolonger sa durée de vie.



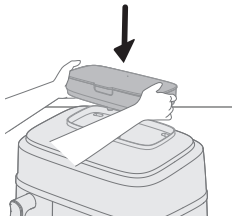
1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.



2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau max.

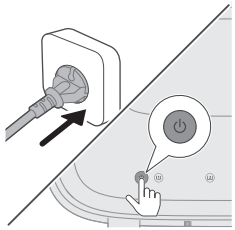


3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

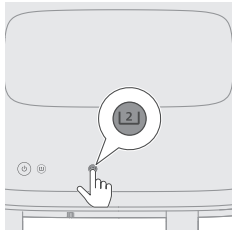


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

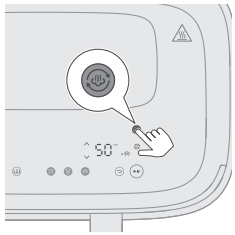
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.



5 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.

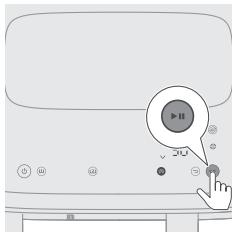


6 Sélectionnez la grande cuve.

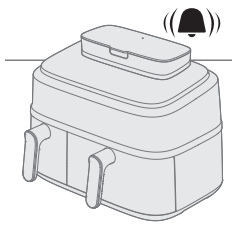


7 Maintenez enfoncé le bouton de nettoyage vapeur pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que l'icône de détartrage s'affiche et clignote.

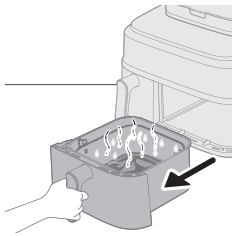
La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



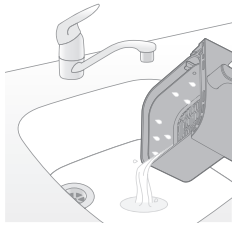
8 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer le détartrage.
L'indicateur de durée cesse de clignoter.



9 Attendez 50 minutes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore indiquant que le programme est terminé.



10 Retirez la grande cuve.



11 Videz l'eau sale.

12 Lavez la cuve et le panier, rincez-les et séchez-les. Essuyez la chambre de cuisson avec un chiffon ou un torchon sec.

Il est conseillé d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour rincer le circuit d'eau intérieur et sécher la cuve.

Remarque

- Lorsque l'icône clignote, il est préférable de détartrer l'appareil rapidement, sinon du calcaire pourrait s'accumuler dans le circuit d'eau et l'obstruer.
- Si vous souhaitez détartrer l'appareil plus tard, vous pouvez ignorer la notification. Elle s'affichera à nouveau la prochaine fois que vous allumerez votre Airfryer.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide de détartrage à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre le calcaire correctement.
- Si vous utilisez souvent de l'eau calcaire, vous devrez peut-être détartrer l'appareil plus fréquemment.

Nettoyage général

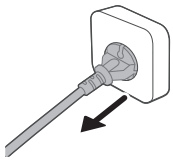
Avertissement

- **Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve et le panier de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.**

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation.

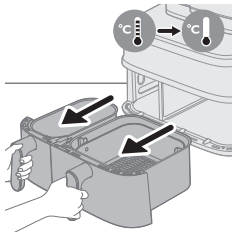
Si de la condensation se forme à l'intérieur ou autour de la sortie de vapeur, essuyez-la avec un chiffon doux et sec.

1 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir.



Astuce

- Retirez la cuve et le panier pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.



2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

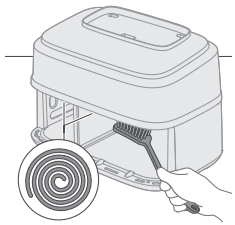
3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le chapitre « Tableau relatif au nettoyage »).

Astuce

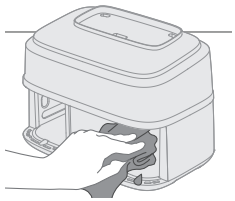
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. Si des taches de graisse persistent dans la cuve ou le panier et que vous ne parvenez pas à les éliminer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant.
- Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à la résistance chauffante peuvent être éliminés avec une brosse à brins souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse métallique ou de brosse à brins durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de la résistance chauffante.



4 Pour éviter les éraflures, essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil (sortie de vapeur, surface, etc.) avec un chiffon doux, propre et non froissé. Commencez avec un chiffon légèrement humidifié et poursuivez avec un chiffon sec, si nécessaire.



5 Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse pour éliminer les résidus de nourriture.



6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.

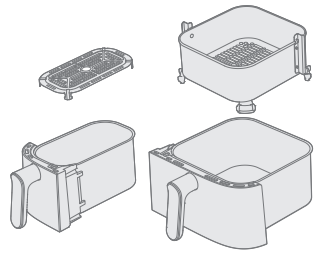
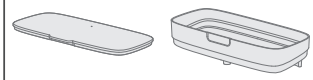
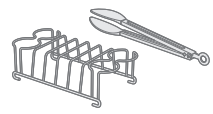
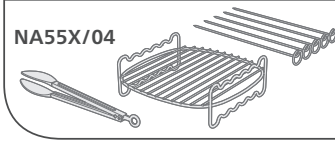
Remarque

- Si vous retirez accidentellement le séparateur entre la petite et la grande cuve pendant le nettoyage, veillez à le remettre en place correctement.

Astuce

- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve, utilisez le programme de nettoyage automatique « Nettoyage vapeur » pour les ramollir afin de faciliter le nettoyage (voir « Utilisation des programmes de nettoyage automatique »).

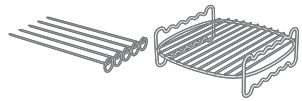
Tableau relatif au nettoyage

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

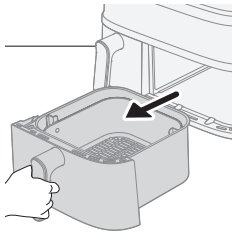
Accessoires

Utilisation du double niveau

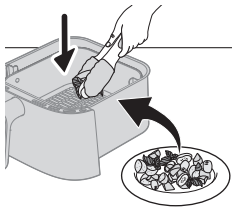
Le double niveau et les brochettes sont livrés avec les modèles suivants : NA55X/03.



Le double niveau est un accessoire utile qui permet de cuire deux couches d'aliments, mais il n'est compatible qu'avec la grande cuve.



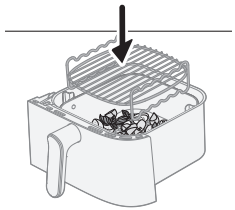
1 Retirez la grande cuve de l'appareil.



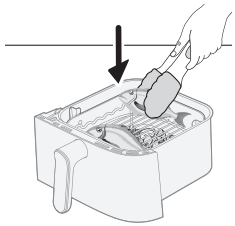
2 Disposez les aliments de votre choix dans le panier.

Remarque

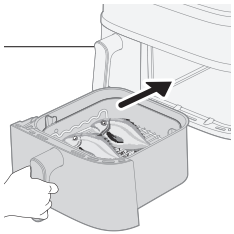
- Reportez-vous au tableau de cuisson des aliments ci-dessous pour savoir quels aliments sont recommandés avec le double niveau.



3 Placez le double niveau par-dessus les aliments dans le panier.



4 Ajoutez la deuxième partie des aliments sur le double niveau.

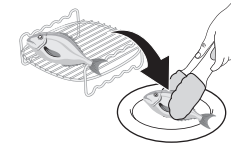


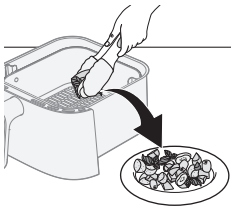
5 Insérez la cuve dans l'appareil et réglez la durée et la température comme indiqué dans le tableau suivant. Une fois prêt, appuyez sur le bouton de démarrage.

Plats	Poids (brut)	Temps de cuisson	Tempéra-ture	Remarque
Nuggets de poulet surgelés	300 g / 11 oz	17-20 min	180 °C	
Frites surgelées fines	400 g / 14 oz			
Ailes de poulet surgelées	450 g / 16 oz	16-20 min	200 °C	
Steaks hachés de poulet surgelés	350 g / 12 oz			
Épis de maïs	800-1 000 g / 28-35 oz	24-28 min	180 °C	- 3 épis de maïs
Potatoes	500 g / 18 oz			
Dorade	500-600 g / 18-21 oz	18-20 min	200 °C	- 2 poissons entiers
Pomme de terre en robe des champs (coupée en quatre)	350 g / 12 oz			
Champignons entiers	200 g / 7 oz	12-14 min	200 °C	
Gambas avec la peau	400 g / 14 oz			
Tofu ou fromage grillé	250 g / 9 oz	15-18 min	180 °C	- Retournez le fromage grillé ou le tofu à mi-cuisson
Mélange de légumes	500 g / 18 oz			

Remarque

- L'aliment figurant en haut du tableau doit être placé sur le niveau supérieur du double niveau et le second, sur le niveau inférieur.





6 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants et une pince pour retirer précautionneusement les aliments du panier.

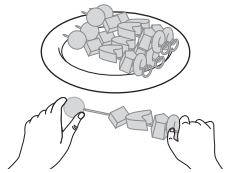
Attention

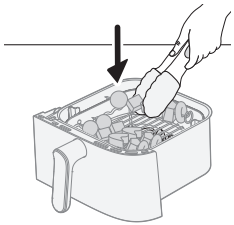
- **Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le double niveau car il chauffe pendant la cuisson.**

Utilisation des brochettes

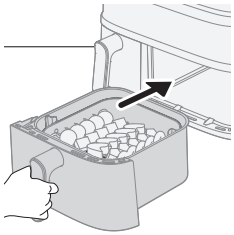
Les brochettes peuvent être associées au double niveau.

1 Enfilez la viande et les légumes de votre choix sur les brochettes.

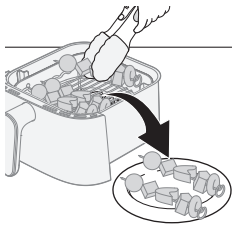




2 Insérez les brochettes dans les rainures spéciales du double niveau.



3 Replacez la cuve dans l'appareil.
4 Réglez la durée et la température conformément aux indications du tableau et lancez la cuisson.



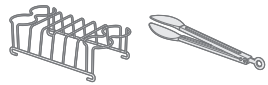
5 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants et une pince pour retirer précautionneusement les aliments du panier.

Reportez-vous au tableau pour des recommandations spécifiques concernant les durées et les températures de cuisson.

Contenu du panier	Portion	Temps de cuisson	Température	Remarque
5 brochettes de nourriture	5 brochettes	15-18 min	180 °C	- Versez le mélange de légumes au fond de la cuve, et posez les brochettes sur le double niveau.
Mélange de légumes	500 g			

Utilisation du kit petit-déjeuner

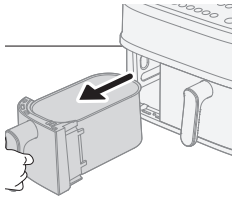
Le kit petit-déjeuner est fourni avec les modèles suivants : NA55X/04.



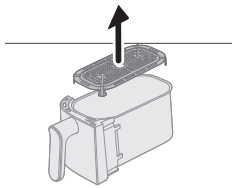
Le kit petit-déjeuner permet de cuire jusqu'à quatre œufs et de griller quatre tranches de pain simultanément.

Attention

- **Utilisez toujours une pince pour retirer en toute sécurité les œufs cuits et le pain grillé du kit petit-déjeuner, afin d'éviter tout risque de brûlure.**



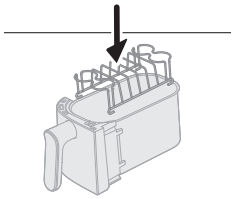
1 Retirez la petite cuve de l'appareil.



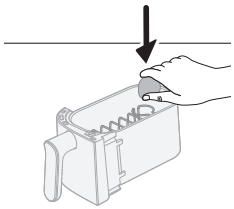
2 Retirez le fond de la cuve.

Remarque

- Si vous ne retirez pas le fond, les tranches de pain grillé risquent de ne pas tenir correctement dans la cuve.



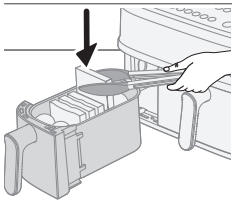
3 Placez le kit petit-déjeuner dans la petite cuve.



4 Placez jusqu'à quatre œufs sur le kit petit-déjeuner, puis réinsérez la cuve dans l'appareil.

5 Réglez la durée et la température en suivant les indications du tableau de cuisson des aliments ci-dessous, puis appuyez sur le bouton de démarrage.

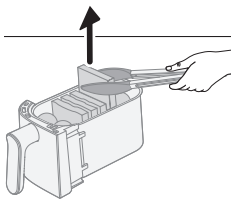
Kit petit-déjeuner	Quantité	Temps de cuisson	Température	Remarque
Œufs durs	4 œufs	10-12 min	180 °C	- Faites cuire les œufs en premier. Ajoutez le pain à mi-cuisson.
Œufs à la coque	4 œufs	8-10 min		
Pain grillé	5 pièces	5-6 min		



6 À mi-cuisson, ajoutez les tranches de pain sur le kit petit-déjeuner, puis poursuivez la cuisson.

Astuce

- Pensez à activer le rappel de secouage pour éviter d'oublier d'ajouter le pain.
- Si les tranches de pain ne tiennent pas dans la cuve, coupez-les en deux.



7 Une fois la cuisson terminée, retirez soigneusement les œufs et le pain grillé à l'aide d'une pince.

Consultez le tableau de cuisson des aliments ci-dessous pour connaître les durées et les températures de cuisson spécifiques.

Rangement

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
3 Enroulez le cordon autour du porte-cordon à l'arrière de l'appareil.

Remarque

- Tenez toujours l'Airfryer à l'horizontale lorsque vous le transportez pour éviter que les cuves ne tombent accidentellement, ce qui pourrait les endommager.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer, par ex. le fond alvéolé amovible, sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **www.philips.com/support** pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :
		À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.

Problème	Cause possible	Solution
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
	Le bouton de marche/arrêt n'a pas encore été activé.	Appuyez sur le bouton de marche/arrêt avec le pouce en vous assurant qu'il touche la totalité du bouton.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'appareil est cassé ou défectueux.	Appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le message « E1 » reste affiché, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E4–E12 ».	L'appareil dysfonctionne peut-être.	Essayez de débrancher puis de rebrancher l'appareil. Si cela ne résout pas votre problème, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
J'entends un bruit étrange provenant de l'intérieur de l'appareil.	L'appareil est équipé d'un ventilateur servant à diriger la chaleur vers les aliments, ainsi que d'une pompe à eau, nécessaire pour la fonction de cuisson à la vapeur de l'appareil.	Ce bruit est normal. Si le bruit s'amplifie ou change clairement de nature, contactez le Centre d'assistance Philips pour obtenir des conseils.
De l'eau se trouve dans la chambre de cuisson après utilisation.	L'Airfryer produit de la vapeur pendant la cuisson. La vapeur se condense sur les aliments et sur les parois internes de la chambre de cuisson. Après une cuisson, l'eau de condensation demeure dans la chambre de cuisson.	Il est normal de trouver un peu d'eau dans la chambre de cuisson après une cuisson. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide non abrasif.
clignote toujours	Absence d'eau dans le réservoir	Ajoutez de l'eau dans le réservoir.

Problème	Cause possible	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement placé	Insérez le réservoir d'eau dans le renfoncement pour le mettre en place, puis appuyez sur le bouton de marche/pause.
	Conduite d'eau obstruée	Contactez le Service Consommateurs de votre pays et demandez une assistance supplémentaire.
clignote toujours	Il s'agit du rappel de détartrage	Procédez au détartrage. Reportez-vous au chapitre « Détartrage ».
De la condensation peut se déposer sur le mur pendant la cuisson à la vapeur, le nettoyage vapeur ou le détartrage	Il est normal que de la vapeur s'échappe de la sortie d'air du côté droit et que le ventilateur l'envoie vers le mur	Disposez l'appareil à 20 cm du mur et ne placez pas la sortie d'air situé sur le côté droit de l'appareil directement devant la prise secteur pour éviter tout problème électrique. Ne placez pas d'autres appareils électroménagers à proximité. Utilisez un chiffon pour l'essuyer.
La machine semble fuir	Fuite depuis l'intérieur de l'appareil (fuite de la conduite d'eau, etc.)	Contactez le Service Consommateurs de votre pays et demandez une assistance supplémentaire.
	Appareil fissuré par une force externe ou une déformation	
	Fuite du réservoir d'eau	Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le correctement Vérifiez que le réservoir d'eau n'est pas fissuré. Contactez le Service Consommateurs de votre pays.
Vapeur insuffisante	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir	Vérifiez que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement inséré	Insérez le réservoir d'eau dans le renfoncement pour le mettre en place, puis appuyez sur le bouton de marche/pause.
	L'arrivée d'eau dans le renfoncement situé sur le dessus de la machine est sale/obstruée	Nettoyez et rincez l'arrivée d'eau.

Problème	Cause possible	Solution
	Obstruction du générateur de vapeur ou fuite de la conduite de vapeur	Si l'appareil est utilisé depuis longtemps, il peut être nécessaire de détartrer et de nettoyer le générateur de vapeur. Démarrez le programme de détartrage. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs.
Aucun bruit n'est émis par le ventilateur ou le moteur lors du démarrage des programmes de cuisson vapeur, cuisson vapeur et air, nettoyage vapeur ou détartrage, mais l'indicateur de température et de temps de cuisson est allumé et ne clignote pas	C'est normal. L'appareil fonctionne.	Attendez plus de 20 secondes pour vérifier à nouveau le phénomène.
Condensation de l'eau sur la prise secteur inutilisée pendant la cuisson à la vapeur, le nettoyage à la vapeur, le détartrage	Appareil placé trop près des prises inutilisées	Il est recommandé de modifier la position de l'appareil ou d'utiliser un cache-prise pour éviter que de la condensation ne s'y forme.

Sadržaj

Važno 413
Recikliranje 415
Elektromagnetska polja (EMF) 415
Jamstvo i podrška 416
Uvod 417
Opći opis 418
Opis funkcija 420
Prije prve uporabe 422
Pripreme prije prve uporabe 422
Upute za kuhanje 425
Kuhanje u dvostrukoj posudi 425
Kuhanje u jednoj posudi 430
Čišćenje 453
Upotreba programa za automatizirano čišćenje 453
Općenito čišćenje 458
Dodatna oprema 460
Pohrana 465
Rješavanje problema 465

Važno

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i spremite ih za buduće potrebe.



Opasnost

- Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu.
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u košaru kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti posudu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Aparat nemojte upotrebljavati ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.
- Obavezno provjerite je li grijač slobodan i uvjerite se da u njemu nema zaglavljene hrane.
- Prije prve uporabe na aparat se mora postaviti odjeljak za spremanje kabela. Odjeljak za spremanje kabela nikad nemojte odvajati.

Upozorenje

- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu, zaštićenu sigurnosnim prekidačem strujnog kruga koji sprječava curenje uzemljenja.
- Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 15 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak pazite i kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.

- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Posudu nikad nemojte puniti uljem.
- Budući da ovaj Airfryer ima dvije komore za kuhanje, njegova je električna snaga velika. Nemojte rukovati drugim snažnim aparatima u istom strujnom krugu u isto vrijeme (npr. kuhalima, električnim roštiljima i sličnim aparatima). Ako to činite, moglo bi se dogoditi da sigurnosni prekidač strujnog kruga u instalaciji vašeg doma reagira i dođe do prekida napajanja ove utičnice.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 ºC i 40 ºC.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, košara i dodatni pribor unutar komore za kuhanje postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.
- Prilikom kuhanja hrane na pari pažljivo otvarajte poklopac kako vas ne bi opekla para koja naglo izlazi iz aparata.
- Odjeljak koji se ne upotrebljava uvijek je vruć, iako se drugi upotrebljava.

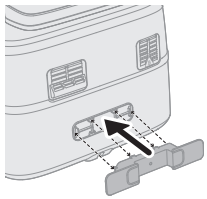


- Neupotrebljavani odjeljak/udubljenje aparata može postati vruć kad se upotrebljava drugi odjeljak/udubljenje, pa se preporučuje da sve ladice budu na mjestu čak i kad se upotrebljava jedan odjeljak/udubljenje te da se otvaraju/vade samo kad ih treba napuniti.
- Otvor za paru aparata nemojte postavljati blizu utičnice.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nemojte iskopčati aparat odmah nakon završetka kuhanja.

- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi.
- Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući su grijaći element, rub metalnih dijelova i zaštita od prskanja.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Budite oprezni kad pripremate kvarljivu hranu s pomoću funkcije sinkroniziranog završetka (može doći do množenja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom vađenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.



- Držač kabela služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječilo nakupljanje topline. Nikad nemojte vaditi razdjelnik.
- Kad ikona uklanjanja kamenca počne svijetliti, očistite kamenac.
- Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice. Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.
- Tijekom uobičajene upotrebe mora se osigurati dobra ventilacija oko proizvoda.
- Ako se para nakuplja unutar ili oko površine otvora za paru, obrišite ga mekom suhom krpom.
- Ako se na praznoj utičnici nalazi kondenzirana voda, preporučuje se podesiti položaj aparata ili postaviti poklopac za zaštitu od prašine kako bi se izbjegla kondenzacija nakupljena u praznim utičnicama.

Recikliranje



- Ovaj simbol naznačuje da se električni proizvodi ne smiju odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva.
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih proizvoda.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

Jamstvo i podrška

Versuni nudi dvogodišnje jamstvo na ovaj proizvod nakon kupnje. Ovo jamstvo ne vrijedi ako je kvar posljedica nepravilne uporabe ili lošeg održavanja. Ovo jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate više informacija ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo i dobro došli u obitelj Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na **www.philips.com/welcome**.

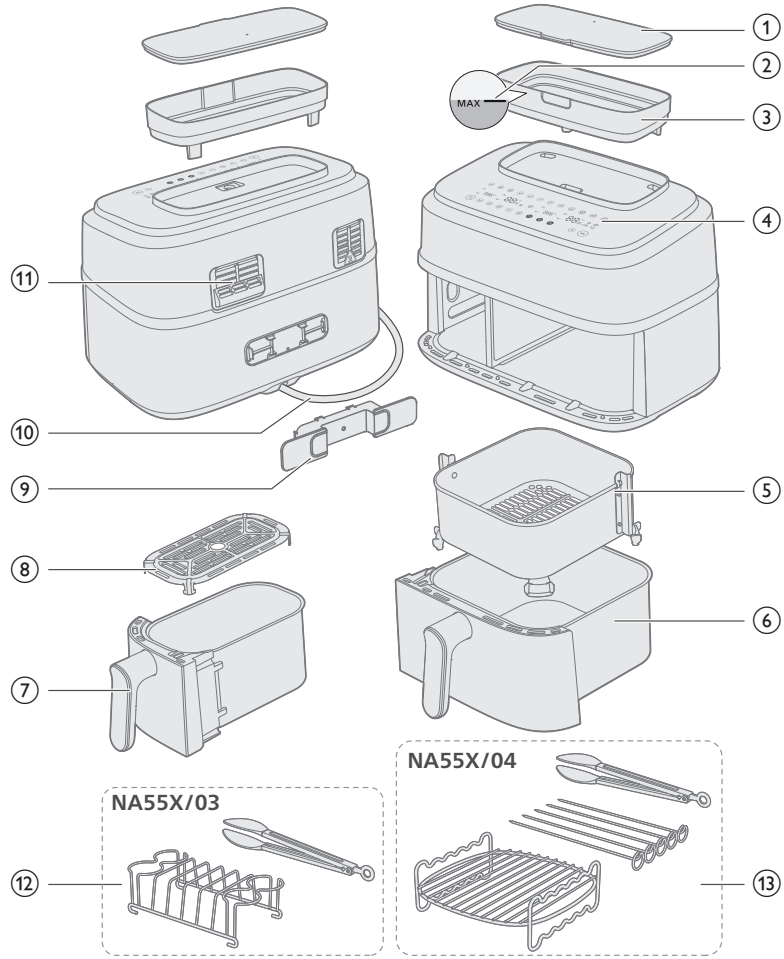
Airfryer s dvije košare i funkcijom pare omogućuje vam pripremu dvaju sastojaka s odvojenim načinima kuhanja tako da budu spremni u isto vrijeme. Dvije košare za prženje, pečenje, hrskavo pečenje i grilanje s velikom košarom koja je opremljena za kuhanje na pari. Uživajte u savršeno pripremljenim obrocima uz tehnologije RapidAir Plus i Air Steam.

Osim toga, ovaj Airfryer opremljen je programima za automatsko čišćenje kao što su čišćenje parom i uklanjanje kamenca. Čišćenje parom može olakšati uklanjanje nakupina masnoće iz velike posude i oko grijaće cijevi. Funkcija uklanjanja kamenca pomaže očistiti naslage kamenca u sustavu vode aparata i produžiti njegov životni vijek.

Isporučuje se s aplikacijom Home ID koja vam daje upute u koracima i stotine ideja za obroke od kojih rastu zazubice s posebnim postavkama za Airfryer s dvije košare.

Preuzmite aplikaciju s pomoću QR koda na pakiranju.

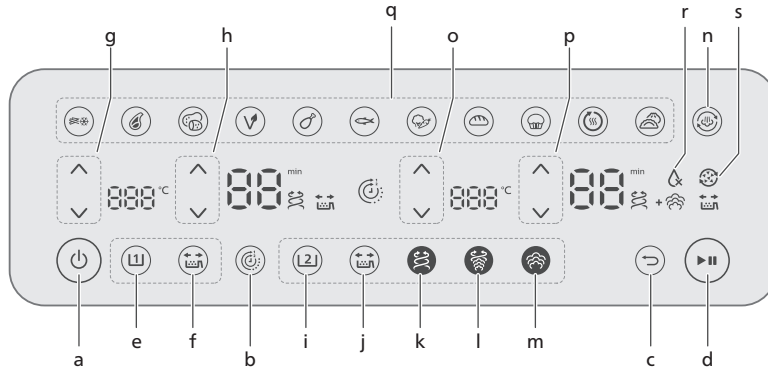
Opći opis



Glavni dijelovi

1	Poklopac spremnika za vodu	8	Donja ploča za malu posudu
2	Oznaka za maksimalnu razinu vode	9	Držač kabela
3	Spremnik za vodu	10	Kabel za napajanje
4	Upravljačka ploča	11	Izlazi zraka
5	Košara za veliku posudu	12	Komplet za doručak (samo NA55X/03)
6	Velika posuda	13	Dvoslojna rešetka sa štapićima za ražnjiće (samo NA55X/04)
7	Mala posuda		

Upravljačka ploča



a Gumb za uključivanje/isključivanje
b Funkcija vremena
c Gumb za povratak
d Gumb za pokretanje/pauziranje

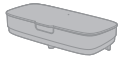
Gumbi za upravljanje malom posudom

e Gumb male posude
f Gumb podsjetnika na protresanje
g Gumbi za upravljanje temperaturom
h Gumbi za upravljanje vremenom

Gumbi za upravljanje velikom posudom

i Gumb velike posude
j Gumb podsjetnika na protresanje
k Gumb za funkciju prženja zrakom
l Gumb za funkciju kuhanja na pari i prženja zrakom
m Gumb za funkciju kuhanja na pari
n Gumb za funkciju čišćenja parom
o Gumbi za upravljanje temperaturom
p Gumbi za upravljanje vremenom
q Gumbi za prethodne postavke
r Oznaka nedostatka vode
s Ikona podsjetnika na uklanjanje kamenca

Opis funkcija



Spremnik za vodu

Airfryer ima spremnik za vodu koji se nalazi na gornjoj strani aparata. Oznaka za maksimalnu razinu vode nalazi se na oko 800 ml i vidljiva je sprijeda i straga. Kako voda ne bi curila, nemojte prekoračivati tu razinu.

Kako se voda ne bi prolila, držite spremnik za vodu objema rukama dok ga punite i zatvorite poklopac prije nego što ga premjestite. Ispraznite spremnik za vodu nakon svakog ciklusa kuhanja kako se ne bi nakupljao kamenac.



Funkcija vremena

Automatski sinkronizira vrijeme kuhanja kako bi kuhanje u obje posude završilo u isto vrijeme, čak i ako su vremena različita.



Gumb za povratak

Upotrijebite gumb za povratak ako ste nehotice odabrali pogrešnu prethodnu postavku / funkciju.



Podsjetnik na protresanje

Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako biste omogućili ili onemogućili upozorenja koja vas podsjećaju na to da dvaput protresete ili okrenete svoju hranu tijekom kuhanja kako biste dobili ujednačenije rezultate. Čut ćete zvuk bip i vidjeti bljeskanje ikone protresanja pokraj prikaza vremena.



Funkcija prženja vrućim zrakom

Tehnologija RapidAir Plus s jedinstvenim zvjezdastim dizajnom distribuira vrući zrak oko hrane i kroz nju te tako osigurava ujednačeno kuhanje iznutra i izvana kako bi vaši obroci bili ukusni.



Funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom

Samo za veliku posudu: Postignite mekoću uz kuhanje na paru i hrskavost uz prženje zrakom zahvaljujući tehnologijama RapidAir Plus i Air Steam.



Funkcija kuhanja na pari

Samo za veliku posudu: Naša tehnologija Air Steam osigurava dobar pritok pare za postizanje meke i nježne teksture povrća, ribe, okruglica ili pekarskih proizvoda bez gnjecavosti ili vodenastosti.



Ikona nedostatka vode

Ikona se nalazi na desnom zaslonu. Kad bljeska uz zvuk bip, to znači da u spremniku nema vode ili da spremnik nije ispravno postavljen. Napunite spremnik vodom i provjerite je li na mjestu, a zatim pritisnite gumb za zaustavljanje/pokretanje i znak će se isključiti.



Funkcija čišćenja parom

Samo za veliku posudu: Jednom pritisnite gumb za čišćenje parom da biste počeli čistiti desnu komoru i lakše otopili masne ostatke u posudi i oko grijača. Detalje potražite u poglavlju „Čišćenje – čišćenje parom".



Funkcija uklanjanja kamenca

Samo za veliku posudu: pritisnite gumb za čišćenje parom na najmanje 3 sekunde dok ne počne bljeskati ikona uklanjanja kamenca. Detalje potražite u poglavlju „Čišćenje i uklanjanje kamenca".





Pauziranje kuhanja

Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje ili ponovno umetnite posudu/košaru za nastavak kuhanja.

Prethodne postavke

Prethodne postavke u nastavku su programi kuhanja koji daju preporuku za temperaturu i vrijeme kuhanja na temelju određene količine hrane. Dodatne pojedinosti potražite u poglavlju „Kuhanje s prethodno postavljenim postavkama".

					
Zamrznute grickalice od krumpira	Odrezak	Svježi krumpir	Veganski	Pileći bataci	Riba
					
Povrće	Kruh	Muffin/ kolač	Podgrijavanje	Valjušci	

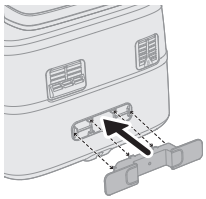
Buka aparata

Tijekom rada aparata može se čuti mala buka. To je normalno i potječe od pumpe i ventilatora.

Zvučne obavijesti

Ponekad ćete začuti zvuk, npr. ako je aparat završio s kuhanjem ili u slučaju kad je tijekom pripreme hrane potrebno izvršiti radnju, npr. protresti namirnice ili ih okrenuti.

Prije prve uporabe



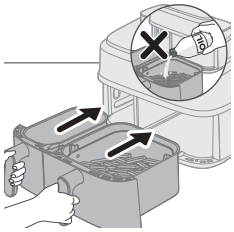
Važno

- **Tijekom prve upotrebe Airfryer može ispuštati dim i miris koji bi trebali nestati u nekoliko minuta.**
- **Prije prvog kuhanja slijedite poglavlje „Čišćenje" kako biste dobro očistili aparat.**

1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
3 Prije prve uporabe temeljito očistite aparat (provjerite poglavlje „Čišćenje").
4 Držač kabela pričvrstite na određeno područje na stražnjoj strani aparata tako da ga pritisnete na mjesto.

Oprez

- **Držač kabela služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječilo nakupljanje topline.**

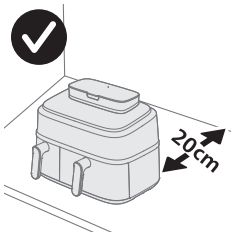


Oprez

- **Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.**
- **Nemojte dodirivati vruće površine. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.**
- **Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.**
- **Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima. To je normalno.**
- **Aparat ne treba prethodno zagrijavati.**

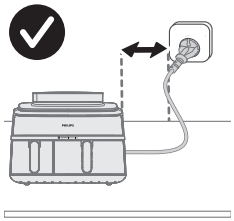
Pripreme prije prve uporabe

Aparat stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.



Napomena

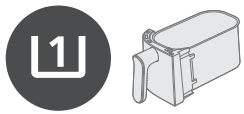
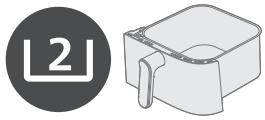
- Tijekom uporabe kroz izlaz zraka izlazi vruća para. Ruke i lice držite podalje od pare i izlaza. Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice.



- Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate.
- Nemojte stavljati Airfryer pokraj drugog aparata za kuhanje, blizu kuhinjskog zida ili ispod kuhinjskog ormarića jer se vruća para može kondenzirati i curiti niz površine.
- Tijekom uobičajene upotrebe mora se osigurati dobra ventilacija oko proizvoda.
- Tijekom uporabe kroz izlaz zraka izlazi vruća para. Ruke i lice držite podalje od pare i izlaza. Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice.

Upute za kuhanje

Za lijevu i desnu posudu postoje različite funkcije kuhanja. Možete odabrati odgovarajuću posudu za željenu funkciju kuhanja.

	Način kuhanja		
	Prženje zrakom	Kuhanje na pari i prženje zrakom	Kuhanje na pari
			
Mala posuda 	✓	✗	✗
Velika posuda 	✓	✓	✓

Prije upotrebe funkcije kuhanja na pari ili funkcije kuhanja na pari i prženja zrakom provjerite ima li dovoljno vode u spremniku i nemojte prekoračiti naznačenu maksimalnu razinu vode.

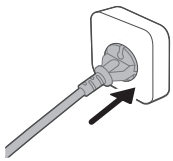
Spremnik za vodu ispraznite nakon kuhanja.

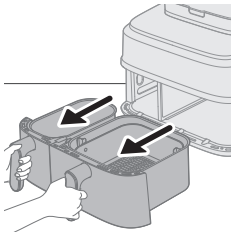
Kuhanje u dvostrukoj posudi

Kuhanje uz funkciju vremena

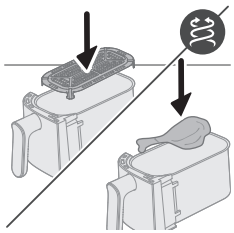
Ako kuhate dva obroka s različitim funkcijama, temperaturama i vremenom, upotrijebite **Funkciju vremena** kako biste oba dovršili u isto vrijeme.

1 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.

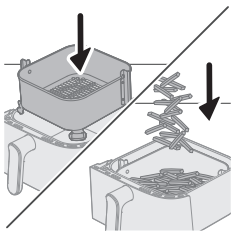




2 Izvadite obje posude iz aparata tako da povučete ručku.



3 Stavite donju ploču u malu posudu.

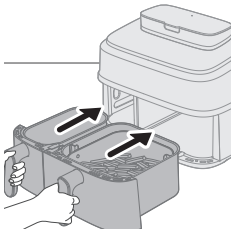


4 Stavite košaru u veliku posudu.

Napomena

- Prilikom umetanja u posudu provjerite jesu li jezičci košare pravilno postavljeni na desnoj i lijevoj strani. Ako ih slučajno zakrenete za 90 stupnjeva, košara neće stati u posudu.
- Normalno je malo gurnuti košaru u posudu.

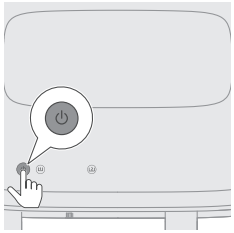
5 Sastojke stavite u košare.



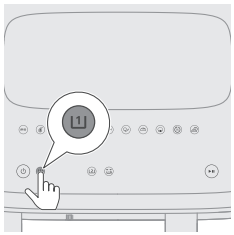
6 Vratite posude u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

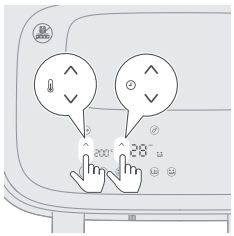


7 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



8 Odaberite malu posudu.

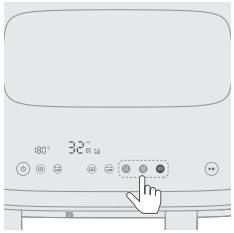
Indikator vremena i temperature na lijevoj strani počinje bljeskati.



9 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.

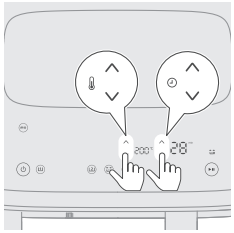


10 Odaberite veliku posudu.



11 Odaberite željenu funkciju kuhanja: prženje zrakom, kuhanje na pari ili kuhanje na pari i prženje zrakom.

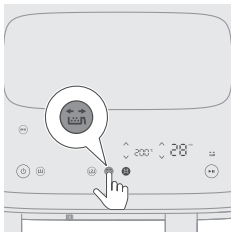
Prije odabira funkcije kuhanja na pari ili kuhanja na pari i prženja zrakom napunite spremnik za vodu do oznake maksimalne razine.



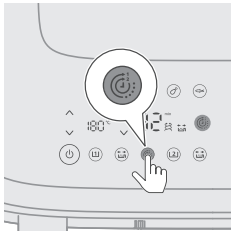
12 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.

Ako odaberete funkciju prženja zrakom ili funkciju kuhanja na pari i prženja zrakom, možete podesiti temperaturu kuhanja. Za funkciju kuhanja na pari temperatura je postavljena na 100 °C i ne može se podešavati.

Pogledajte tablicu hrane u poglavlju „Kuhanje u jednoj posudi" kako biste vidjeli prijedloge za količinu hrane, temperaturu i vrijeme kuhanja.



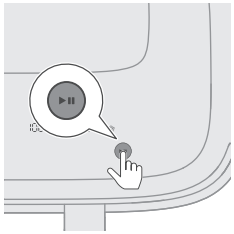
13 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu.



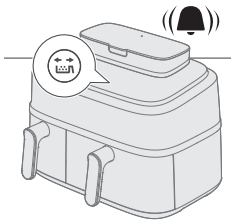
14 Pritisnite gumb za Funkciju vremena kako bi se oba obroka završila u isto vrijeme.

Ako kuhate dvije vrste obroka s različitim funkcijama, temperaturama i vremenom kuhanja, a ne trebate ih završiti istovremeno, možete preskočiti ovaj korak.

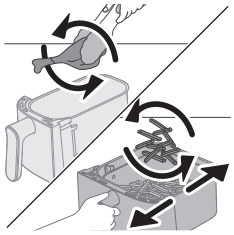
Ako tijekom kuhanja podesite vrijeme za jednu posudu, **Funkcija vremena** onemogućit će se i posude će raditi zasebno. Da biste ponovno aktivirali **Funkciju vremena**, pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Zatim pritisnite gumb za **Funkciju vremena** koji se prikaže. Na kraju ponovo pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste nastavili kuhanje.

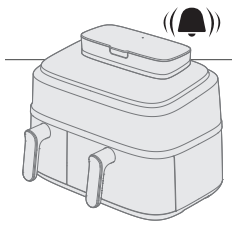


15 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

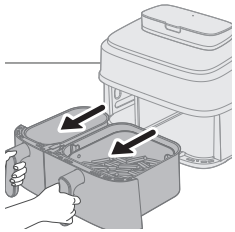


16 Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, uklonite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.





17 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



18 Izvadite posude i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Ako nisu gotovi, jednostavno vratite posude u Airfryer na još nekoliko minuta.

19 Pažljivo izvadite sastojke (npr. krumpiriće) iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Napomena

- Za pauziranje obiju posuda pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Ponovno ga pritisnite za nastavak kuhanja u obje posude.
- Da biste pauzirali samo jednu posudu, prvo je odaberite, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje. Ponovno ga pritisnite za nastavak kuhanja u toj posudi.
- Možete kuhati s prethodnom postavkom u jednoj posudi i s ručnim postavkama u drugoj posudi.
- Aparat automatski pauzira kad izvadite posudu i nastavlja kuhati kad je vratite.

Upute o različitim funkcijama kuhanja potražite u odgovarajućim dijelovima poglavlja „Kuhanje u jednoj posudi".

Kuhanje u jednoj posudi

Ako mali obrok želite pržiti zrakom, odaberite malu posudu .

Ako veliki obrok želite pržiti zrakom, kuhati na pari i pržiti zrakom ili kuhati na pari, odaberite veliku posudu .

Upute u nastavku odnose se na veliku posudu.

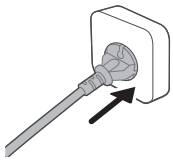
Napomena

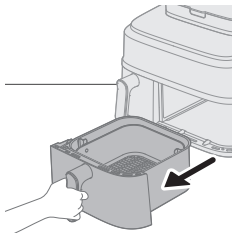
- Kako biste izvadili velike ili krhke sastojke, upotrijebite hvataljke.
- Ovisno o sastojcima, nakon svake porcije ili prije protresanja ili vraćanja košare u posudu pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu i nosite rukavice kad izlijevate višak ulja ili masti. Zatim košaru vratite u posudu.

Funkcija prženja zrakom

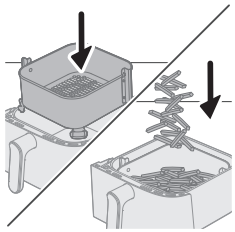
Prženje zrakom u velikoj posudi uz tablicu hrane

1 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.





2 Izvadite veliku posudu s košarom iz aparata tako da povučete ručku.

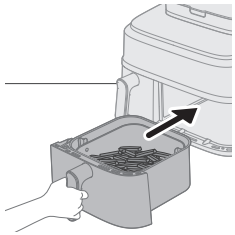


3 Stavite košaru u veliku posudu.

4 Sastojke stavite u košaru.

Napomena

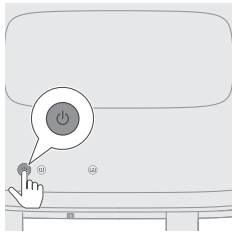
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i približna vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti košaru jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.



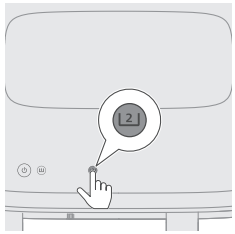
5 Vratite posudu u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**



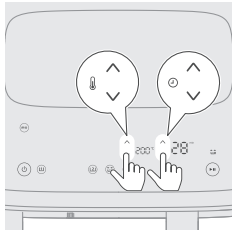
6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



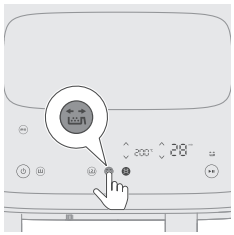
7 Odaberite veliku posudu.



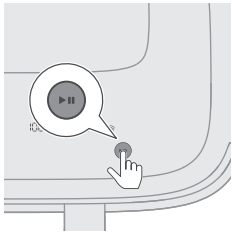
8 Odaberite gumb za funkciju prženja zrakom.
Indikator vremena i temperature na desnoj strani počinje bljeskati.



9 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu (pogledajte Tablicu hrane).



10 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako sastojci zahtijevaju protresanje ili okretanje (pogledajte Tablicu hrane).

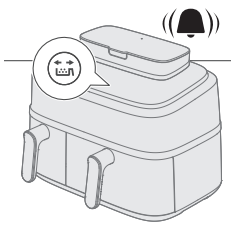


11 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

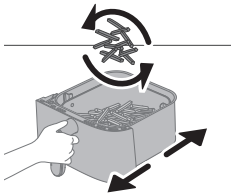
Prikaz temperature i vremena prestaje bljeskati.

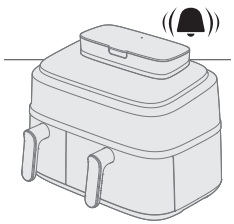
Napomena

- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da pritisnete gumb za gore ili dolje.

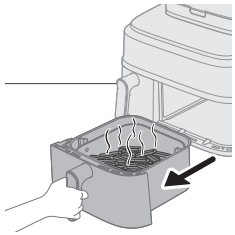


12 Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, uklonite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.





13 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



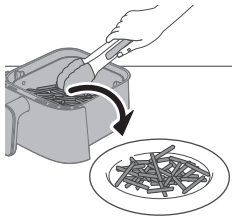
14 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Oprez

- **Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Uvijek je stavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili sl.) nakon vađenja iz aparata.**

Napomena

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.



15 Pažljivo izvadite sastojke (npr. krumpiriće) iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Oprez

- **Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje.**
- **Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.**

Tablica hrane – velika posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	800 g / 28 oz	200 °C	28 – 31	U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	800 g / 28 oz	180 °C	30 – 40	U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznuti pileći medaljoni	600 g / 21 oz	200 °C	10 – 20	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Zamrznute proljetne rolice	600 g / 21 oz	200 °C	18 – 24	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	4 popečaka	200 °C	15 – 20	Okrenite na pola puta
Mesna štruca	1200 g / 42 oz	150 °C	55 – 60	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 150 g / 5 oz)	4 kotleta	200 °C	15 – 20	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta

Tanke kobasice (oko 50 g / 1,8 oz)	10 komada	200 °C	11 – 15	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	10 komada	180 °C	27 – 32	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	5 komada	180 °C	15 – 25	Okrenite na pola puta
Cijelo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50 – 60	
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	3 ribe	180 °C	20 – 25	
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	5 komada	160 °C	25 – 32	
Miješano povrće (grubo narezano)	1000 g / 28 oz	180 °C	18 – 23	Postavite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu, protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Muffini (oko 50 g / 1,8 oz)	9 komada	160 °C	13 – 15	Upotrijebite kalupe za muffine
Kolač	500 g / 18 oz	140 °C	35 – 40	Upotrijebite XL posudu za kuhanje i pečenje. Provjerite je li kolač gotov prije nego što ga izvadite
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2 oz)	6 komada	200 °C	6 – 8	
Veganski obrok (svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)	12 komada	180 °C	12 – 15	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Domaći kruh	550 g / 28 oz	150 °C	33 – 35	Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite



Tablica hrane – mala posuda

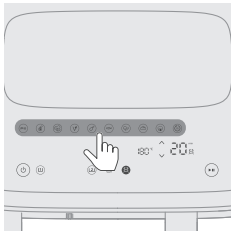
Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3x0,3 inča)	300 g / 11 oz	200 °C	28 – 30	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u meduvremenu
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	300 g / 11 oz	180 °C	30 – 38	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u meduvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	200 °C	20 – 22	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Zamrznute proljetne rolice	300 g / 11 oz	200 °C	20 – 23	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Hamburger (oko 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	21 – 24	Okrenite na pola puta
Mesni kotleti bez kosti (oko 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	20 – 22	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Tanke kobasice (oko 50 g / 1,8 oz)	6 komada	200 °C	13 – 17	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	5 komada	180 °C	28 – 30	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	3 komada	180 °C	20 – 25	Okrenite na pola puta
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	1 komad	180 °C	24 – 26	
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	2 komada	160 °C	25 – 32	
Miješano povrće (grubo narezano)	400 g / 14 oz	180 °C	12 – 25	Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta

Muffini (oko 50 g / 1,8 oz)	6 komada	160 °C	19 – 25	Upotrijebite kalupe za muffine
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2 oz)	3 komada	200 °C	6 – 8	
Veganski obrok (svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)	12 komada	190 °C	15 – 18	40 g po komadu Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu

Prženje zrakom u velikoj posudi uz prethodnu postavku

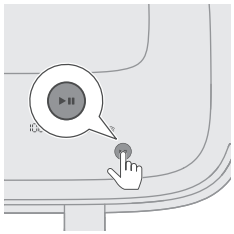
1 Slijedite korake 1 do 8 u poglavlju „Prženje zrakom u velikoj posudi uz tablicu hrane".



2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet:

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili poništite odabir gumba za prethodnu postavku i odaberite potrebnu prethodnu postavku.



3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

U tablici u nastavku potražite predloženu količinu hrane na temelju zadanog vremena kuhanja.

Prethodna postavka – velika posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Prethodne postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krumpira		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Zamrznute grickalice od krumpira kao što su krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Odrezak (odnosno biftek i svinjski kotleti)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Komadi debljine 2 – 2,5 cm, 200 g / 7 oz.
Veganski obrok (odnosno svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)		12 komada	180 °C	12 min	- 40 g po komadu Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u meduvremenu
Svježi krumpir		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - Narežite na kockice - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i dodajte ¼ do 1 jušne žlice ulja - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Pileći bataci (odnosno perad)		8 – 10 bataka	180 °C	32 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batak - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grubo narezano - Miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk)

Prethodne postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Kolač		800 g / 35 oz	140 °C	35 min	- Upotrijebite XL dodatak za pečenje (199 x 189 x 80 mm) za veliku posudu - Upotrijebite kalupe za muffine za malu košaru
Kruh		500 g	180 °C	35 min	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite
Podgrijavanje			160 °C	5 min	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane



Prethodna postavka – mala posuda

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Prethodne postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krumpira		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Zamrznute grickalice od krumpira kao što su krumpirići, kriške krumpira, rebrasti krumpirići itd. Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Odrezak (odnosno biftek i svinjski kotleti)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Komadi debljine 2 – 2,5 cm, 200 g / 7 oz
Veganski obrok (odnosno svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel)		8 komada	190 °C	15 min	- 40 g po komadu Svježi gotovi veganski obrok kao što je falafel Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu

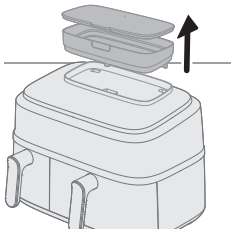
Prethodne postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Svježi krumpir		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - Narežite na kockice - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i dodajte ¼ do 1 jušne žlice ulja - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Pileći bataci (odnosno perad)		4 – 5 bataka	180 °C	36 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batak - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		400 g	180 °C	25 min	- Grubo narezano - Miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk)
Kolač		6pics	150 °C	20 min	- Upotrijebite kalupe za muffine za malu košaru
Kruh		300 g	160 °C	40 min	- Upotrijebite dodatak za pečenje
Podgrijavanje		-	170 °C	6 min	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane

Savjet: održavanje topline

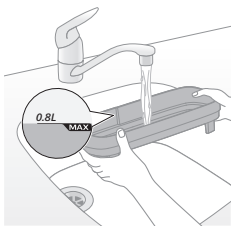
- Hranu možete održavati toplom u aparatu Airfryer tako da postavite temperaturu na 80 stupnjeva i prilagođavate vrijeme sve dok želite održavati hranu toplom. Preporučujemo da hranu ne držite toplom duže od 30 minuta jer joj kvaliteta može oslabjeti.
- Ako hrana poput prženih krumpirića previše omekša u načinu rada za održavanje topline, skratite vrijeme održavanja topline ranijim isključivanjem aparata ili ih učinite hrskavima zagrijavanjem na temperaturu od 180 °C kroz 2 – 3 minute.

Funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom

Kuhanje na pari i prženje zrakom uz tablicu hrane

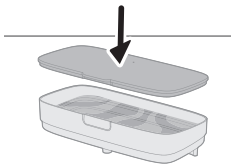


1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

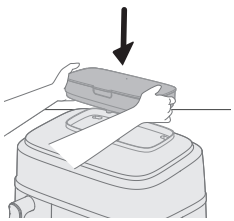


2 Napunite spremnik vodom.

Nemojte prekoračivati naznačenu maksimalnu razinu vode.



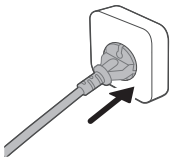
3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

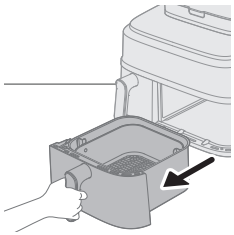


4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

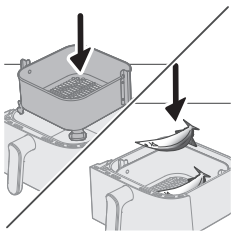
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode" i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom.

5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.





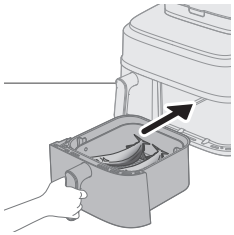
6 Izvadite veliku posudu s košarom iz aparata tako da povučete ručku.



7 Stavite košaru u veliku posudu.
8 Sastojke stavite u košaru.

Napomena

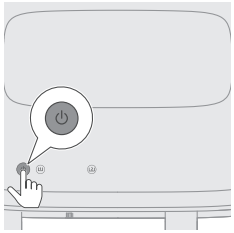
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti košaru jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.



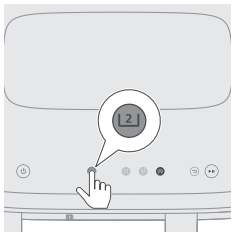
9 Vratite posudu u Airfryer.

Oprez

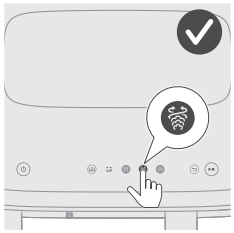
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**



10 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.

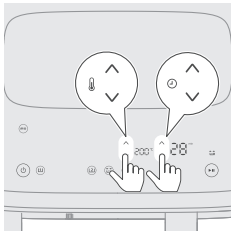


11 Odaberite veliku posudu.

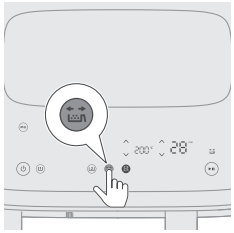


12 Odaberite funkciju kuhanja na pari i prženja zrakom.

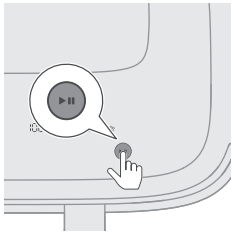
Indikator vremena i temperature na desnoj strani počinje bljeskati.



13 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu (pogledajte Tablicu hrane u nastavku).



14 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako je potrebno.

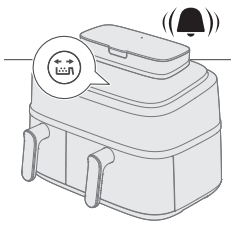


15 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

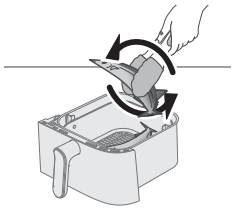
Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

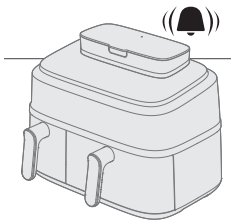
Napomena

- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- Ako temperatura i vrijeme na zaslonu svijetle stalno, a ne trepere, to znači da aparat radi normalno. Nakon 20 sekundi kuhanja čut ćete motor/ventilator, a iz stražnjeg dijela aparata izlazit će para.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da pritisnete gumb za gore ili dolje.

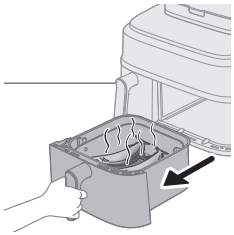


16 Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, izvadite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.





17 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



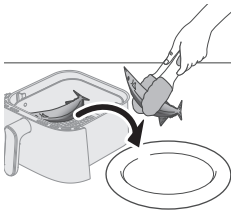
18 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Oprez

- **Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Uvijek je stavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili sl.) nakon vađenja iz aparata.**

Napomena

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.



19 Pažljivo izvadite sastojke iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Oprez

- **Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje i voda bi mogla prskati.**
- **Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.**



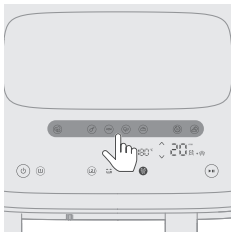
Tablica hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Kockice svježeg krumpira	800 g / 28 oz	180 °C	26 – 35	U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	10 komada	180 °C	27 – 30	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Pileća prsa (oko 200 g)	4 komada	160 °C	20 – 22	Dodajte 10 g repičinog ulja
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	3 komada	200 °C	18 – 21	Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	5 komada	160 °C	20 – 21	Dodajte 10 g repičinog ulja
Miješano povrće	1000 g / 35 oz	200 °C	19 – 21	Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte
Cvjetača	600 g / 21 oz	160 °C	19 – 21	U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte 10 g repičinog ulja
Mrkve	600 g / 21 oz	180 °C	19 – 21	U međuvremenu 2 puta protresite, okrenite ili promiješajte 10 g repičinog ulja

Domaći kruh	550 g / 19 oz	180 °C	30 – 35	Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite
Valjušci	400g / 14 oz	160 °C	15 – 18	
Cijelo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50 – 60	

Kuhanje na pari i prženje zrakom uz prethodnu postavku

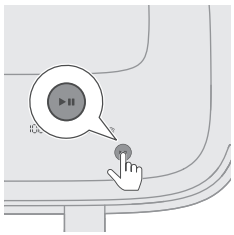
1 Slijedite korake 1 do 12 u poglavlju „Funkcija kuhanja na pari i prženja zrakom – Kuhanje na pari i prženje zrakom uz tablicu hrane".



2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili poništite odabir gumba za prethodnu postavku i odaberite potrebnu prethodnu postavku.



3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.
Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

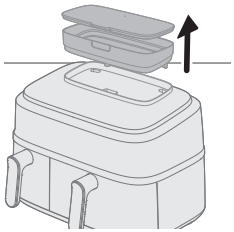
Tablica prethodnih postavki

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

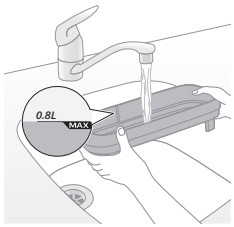
Prethodne postavke	**Ikona**	**Količina hrane**	**Temperatura (zadana)**	**Vrijeme (zadano)**	**Napomena**
Svježi krumpir		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Upotrebljavajte škrobasti krumpir - Narežite na kockice - Namačite 30 minuta u vodi, osušite i dodajte ¼ do 1 jušne žlice ulja - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja.
Pileći bataci (odnosno perad)		8 – 10 bataka	180 °C	27 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batak - Protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		550 g	160 °C	19 min	- Povrće, primjerice brokula/cvjetača - Podsjetnik na protresanje omogućen je prema zadanim postavkama i traži da dvaput protresete posudu tijekom kuhanja. - Ako kuhate miješano povrće (patlidžan, tikvica, paprika, luk), temperaturu podesite na 200 °C
Kruh		500 g	180 °C	30 min	- Upotrebljavajte XL posudu za kuhanje i pečenje - Oblik tijesta treba biti što plosnatiji kako kruh ne bi dodirnuo grijaći element dok se bude podizao - Provjerite je li kruh gotov prije nego što ga izvadite
Podgrijavanje		-	150 °C	20 min	- Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane
Valjušci		400 g	160 °C	15 min	-

Funkcija kuhanja na pari

Kuhanje na pari uz tablicu hrane



1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

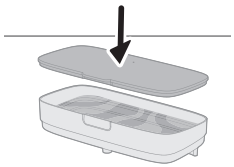


2 Napunite spremnik vodom.

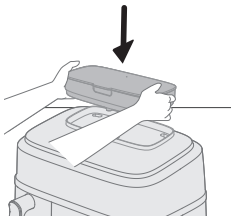
Nemojte prekoračivati naznačenu maksimalnu razinu vode.

Količina vode potrebna za kuhanje ovisi o vrsti hrane i trajanju kuhanja.

Možda ćete morati nadopuniti spremnik za vodu tijekom kuhanja koje traje duže od 50 minuta.

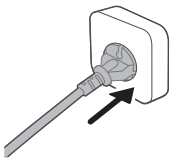


3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

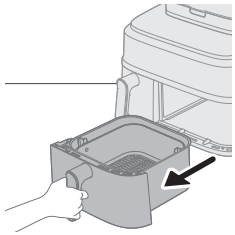


4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

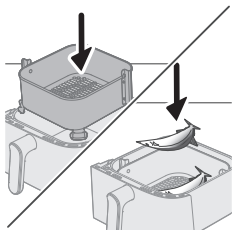
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode" i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.



5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



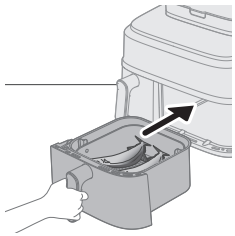
6 Izvadite veliku posudu s košarom iz aparata tako da povučete ručku.



7 Stavite košaru u veliku posudu.
8 Sastojke stavite u košaru.

Napomena

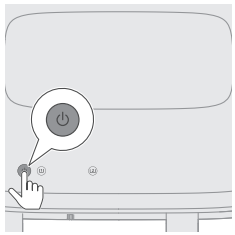
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti košaru jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.



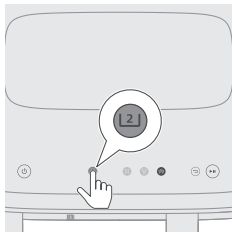
9 Vratite posudu u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**



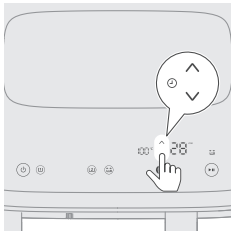
10 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



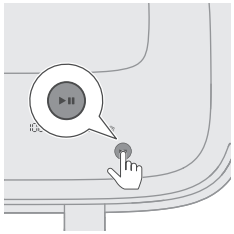
11 Odaberite veliku posudu.



12 Odaberite funkciju kuhanja na pari.
Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.



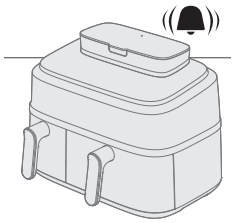
13 Pritisnite gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali željeno vrijeme.



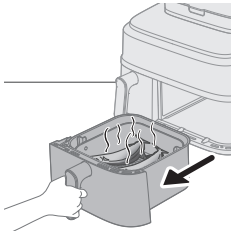
14 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.
Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

Napomena

- Zadnja minuta tijekom pripreme hrane odbrojava se u sekundama.
- Ako temperatura i vrijeme na zaslonu svijetle stalno, a ne trepere, to znači da aparat radi normalno. Nakon 20 sekundi kuhanja čut ćete motor/ventilator, a iz stražnjeg dijela aparata izlazit će para.
- Postavke kuhanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja tako da pritisnete gumb za gore ili dolje.



15 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



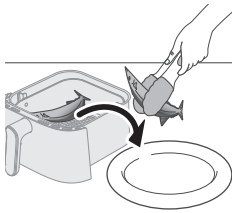
16 Izvadite posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Oprez

- **Posuda aparata Airfryer nakon procesa pripreme hrane bit će vrela. Uvijek je stavite na radnu površinu otpornu na toplinu (npr. podmetač ili sl.) nakon vađenja iz aparata.**

Napomena

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.



17 Pažljivo izvadite sastojke (npr. brokulu) iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Oprez

- **Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti iz nje i voda bi mogla prskati.**
- **Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.**

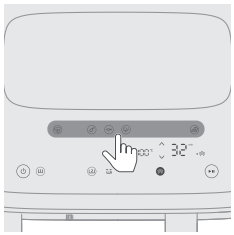


Tablica hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vrijeme (min)	Napomena
Kockice svježeg krumpira	800 g / 28 oz	100 °C	28 – 35	
Cijeli krumpir (oko 250 – 300 g / 9 – 11 oz)	4 komada	100 °C	45 – 55	
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	10 komada	100 °C	30 – 40	
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	3 komada	100 °C	18 – 22	
Korjenasto povrće (primjerice brokula)	600 g / 21 oz	100 °C	10 – 14	
Valjušci	400g / 14 oz	100 °C	15 – 20	
Svinjska rebra	300g / 11 oz	100 °C	30 – 35	Upotrijebite pladanj određene veličine
Riža	320g / 11 oz	100 °C	25 – 40	Uz upotrebu posude za kuhanje kao što su posuda za pečenje, silikonska plitica itd. Dodajte 320 ml vode u posudu, omjer riže i vode je 1 : 1,2
Pileća prsa (oko 200 g / 7 oz)	4 komada	100 °C	20 – 30	
Slatki krumpir (oko 100 g / 3,5 oz)	8 komada	100 °C	45 – 60	

Kuhanje na pari uz prethodnu postavku

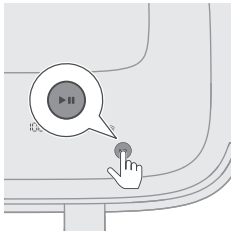
1 Slijedite korake 1 – 12 u poglavlju „Funkcija kuhanja na pari“.



2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili poništite odabir gumba za prethodnu postavku i odaberite potrebnu prethodnu postavku.



3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

Tablica prethodnih postavki

Vrijeme kuhanja u tablici smjernica je za svježe sastojke. Ako se rezultati razlikuju od očekivanih, podesite vrijeme kuhanja.

Prethodne postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (zadana)	Vrijeme (zadano)	Napomena
Svježi krumpir		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Narežite na kockice
Pileći bataci (odnosno perad)		8 – 10 bataka ,	100 °C	40 min	- 120 – 130 g / 4 – 5 oz za svaki batak
Riba (odnosno riba i morski plodovi)		600 g	100 °C	20 min	- Cijela riba s kožom oko 300 g / 11 oz
Povrće		550 g	100 °C	14 min	- Korjenasto povrće kao što su cvjetača i brokula
Valjušci		400 g	100 °C	20 min	-

Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Za veliku posudu potrebno je 800 g / 28 oz, a za malu posudu 300 g / 11 oz oguljenog krumpira.
- Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svježe, (blago) brašnaste krumpire.

- Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do 800 g / 28 oz. Veće količine krumpirića rezultiraju manje hrskavim krumpirićima.

1 Ogulite krumpire i narežite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).
2 Namačite štapiće krumpira u zdjeli s vodom najmanje 30 minuta.
3 Ispraznite zdjelu i osušite štapiće krumpirića krpom ili papirnatim ručnikom.
4 U zdjelu ulijte jednu jušnu žlicu ulja za kuhanje, stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.
5 Izvadite štapiće iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom s prorezima kako bi višak ulja ostao u zdjeli.

Napomena

- Nemojte naginjati zdjelu kako biste sve štapiće odjednom istresli u košaru jer će višak ulja završiti u posudi.

6 Stavite štapiće u košaru.

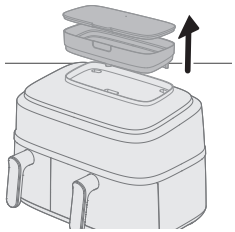
Čišćenje

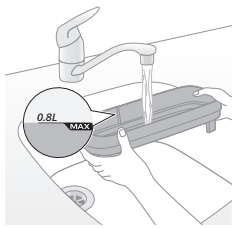
Upotreba programa za automatizirano čišćenje

Upotreba funkcije čišćenja parom

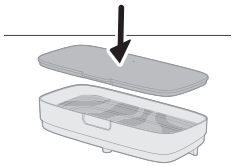
Pomaže otopiti masne ostatke i dubinski očistiti veliku posudu. Program traje 20 minuta, od čega je 15 minuta čišćenja parom i 5 minuta sušenja posude.

1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.

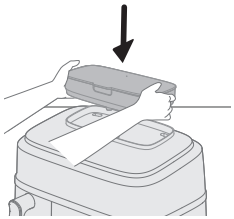




2 Napunite spremnik za vodu vodom do maksimalne razine.

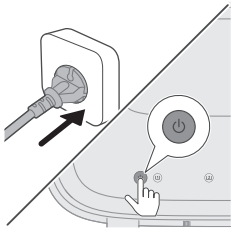


3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

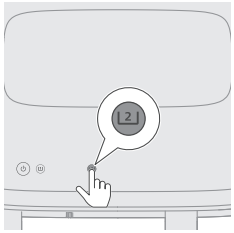


4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

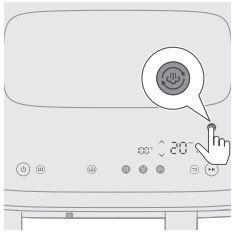
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode" i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.



5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat

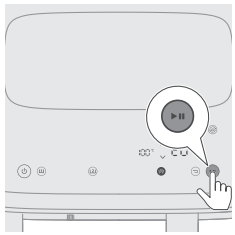


6 Odaberite veliku posudu.



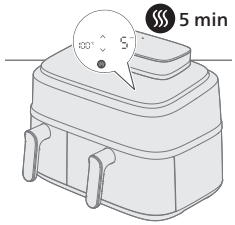
7 Pritisnite gumb za čišćenje parom da biste započeli čišćenje desne komore.

Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.



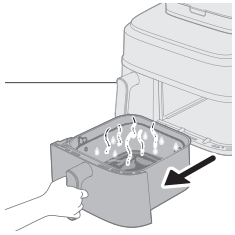
8 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces čišćenja.

Oznake temperature i vremena prestaju bljeskati.

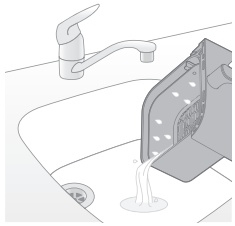


9 Nakon 15 minuta aparat će kontinuirano oglašavati zvuk bip, a ikona čišćenja parom treperit će dok ne uklonite posudu.

To znači da je proces čišćenja dovršen i da preostaje faza sušenja od 5 minuta.



10 Uklonite i ispraznite posudu.

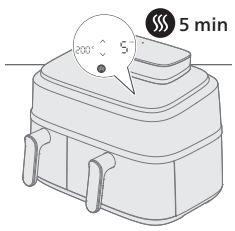


11 Isperite košaru i posudu da biste uklonili ostatke.

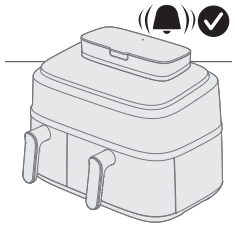
Ako je na posudi i košari ostalo masnoće, očistite ih vodom sa sapunicom ili deterdžentom i spužvom, a zatim ponovno isperite.

12 Obrišite otopljenu masnoću oko grijača krpom ili kuhinjskim ručnikom.

Kad upotrebljavate funkcije prženja zrakom ili kuhanja na pari i prženja zrakom, oko grijača se može nakupiti masnoće. Redovitim čišćenje parom i brisanjem održavat ćete čistoću unutrašnjosti gornjeg dijela.



13 Umetnite posudu natrag u jedinicu kako bi automatski započelo sušenje.



14 Nakon 5 minuta oglasit će se zvuk bip, što znači da je program sušenja završen.

Savjet

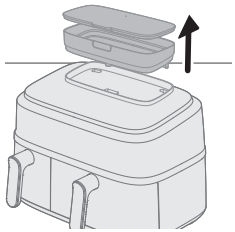
- Prije prve upotrebe ili ako se ne upotrebljava duže vrijeme, preporučujemo da funkcijom čišćenja parom dobro očistite sustav za cirkulaciju vode i desnu komoru.

Napomena

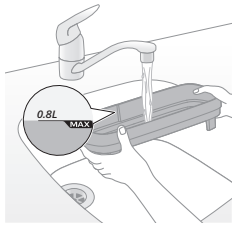
- Kod započinjanja programa čišćenja parom ili uklanjanja kamenca možda će na stražnjem dijelu aparata izlaziti više pare nego u načinu kuhanja parom, što ćete vidjeti u obliku veće količine kondenzacije na zidu. Prije nego što započnete ta dva programa, osigurajte da 1) izlaz zraka nije izravno okrenut prema utičnici; 2) pored aparata ne nalaze se drugi kuhinjski uređaji; 3) aparat postavite 20 cm od zida kako se na zidu ne bi stvarala velika količina kondenzacije.

Upotreba funkcije za uklanjanje kamenca

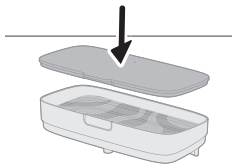
Nakon svakih 10 sati upotrebe načina kuhanja na pari treperit će ikona , što znači da je vrijeme za uklanjanje kamenca. Ta funkcija pomaže očistiti naslage kamenca u sustavu vode aparata i produžiti njegov životni vijek.



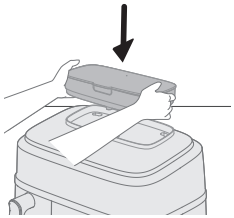
1 Izvadite spremnik za vodu iz aparata.



2 Napunite spremnik za vodu vodom do maksimalne razine.

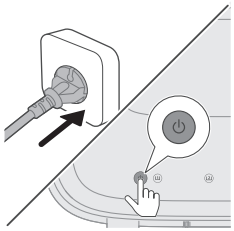


3 Pričvrstite poklopac na spremniku za vodu kako voda ne bi curila.

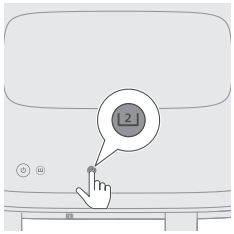


4 Spremnik za vodu postavite u utor na gornjoj strani aparata i pritisnite ga da biste ga učvrstili.

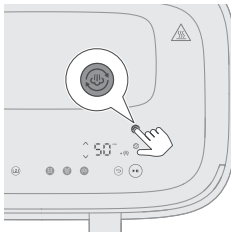
Ako spremnik za vodu nije pravilno postavljen, voda neće teći u generator pare. Zato će bljeskati ikona „nema vode" i možda će se čuti neobični zvukovi iz ventilatora i motora. U tom slučaju možda će se onemogućiti funkcija kuhanja na pari.



5 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat

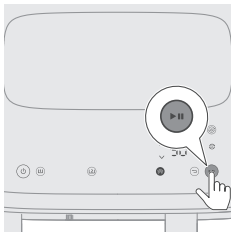


6 Odaberite veliku posudu.



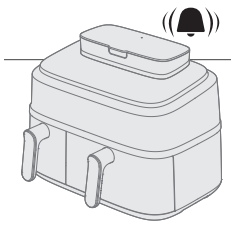
7 Pritisnite i držite gumb za čišćenje parom duže od 3 sekunde dok se ne pojavi trepereća ikona uklanjanja kamenca.

Vrijeme na desnoj strani počinje treperiti.

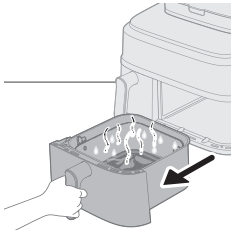


8 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste započeli uklanjanje kamenca.

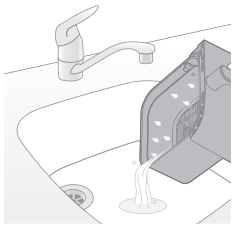
Oznaka vremena prestaje bljeskati.



9 Pričekajte 50 minuta dok ne začujete zvuk bip koji znači da je program završio.



10 Izvadite veliku posudu.



11 Izlijte prljavu vodu.

12 Operite, isperite i osušite posudu i košaru. Komoru za kuhanje obrišite suhom krpom ili kuhinjskim ručnikom.

Preporučujemo upotrebu funkcije čišćenja parom za ispiranje unutrašnjosti kruga vode i sušenje posude.

Napomena

- Kad treperi ikona , najbolje je odmah ukloniti kamenac, u suprotnom se u krugu vode može nakupiti kamenca i začepiti ga.
- Ako kamenac želite ukloniti poslije, možete preskočiti obavijest. Airfryer će vas ponovno podsjetiti sljedeći put kad ga uključite.
- Ni u kojem slučaju ne smijete upotrebljavati tekućinu za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (ocat) jer to može oštetiti sustav za vodu u aparatu i spriječiti pravilno topljenje kamenca.
- Ako često upotrebljavati tvrdu vodu sa svog područja, možda ćete morati češće uklanjati kamenac.

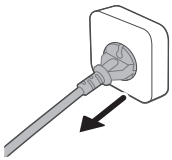
Općenito čišćenje

Upozorenje

- **Prije čišćenja ostavite košaru, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.**
- **Posuda i košara aparata imaju sloj koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.**

Očistite aparat nakon svake uporabe. Nakon svake uporabe uklonite ulje i mast s dna posude.

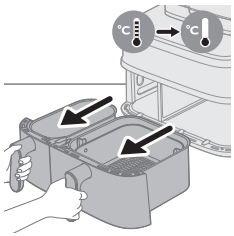
Ako se para nakuplja unutar ili oko površine otvora za paru, obrišite ga mekom suhom krpom.



1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi.

Savjet

- Izvadite posudu i košaru iz aparata Airfryer kako bi se brže ohladio.



2 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.

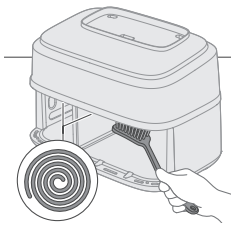
3 Posudu i košaru operite u perilici posuđa. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje").

Savjet

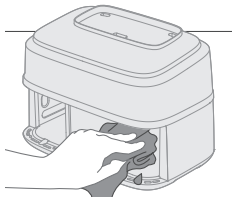
- Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu ili košaru, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posuđe 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuđa koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi ili košari ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.
- Prema potrebi, ostatke hrane koji su se zalijepili za grijaći element možete ukloniti mekom ili srednje tvrdom četkom. Nemojte upotrebljavati žičanu ili tvrdu četku jer njome biste mogli oštetiti premaz grijaćeg elementa.



4 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite unutarnji i vanjski dio aparata (uključujući otvor za paru, površinu itd.) nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



5 Grijaće elemente očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.



6 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

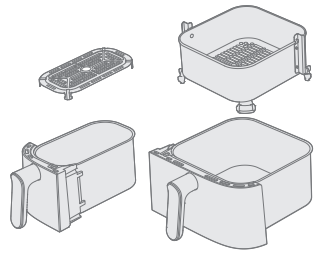
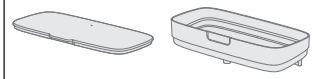
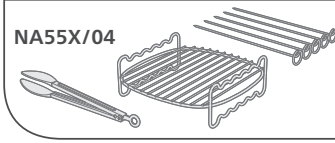
Napomena

- Ako tijekom čišćenja slučajno izvučete razdjelnik koji se nalazi između male i velike posude, svakako ga vratite na pravilan način.

Savjet

- Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu, upotrijebite program za automatizirano čišćenje parom za lakše omekšavanje ostataka i čišćenje (pogledajte „Upotreba programa za automatizirano čišćenje").

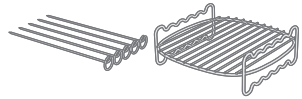
Tablica za čišćenje

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

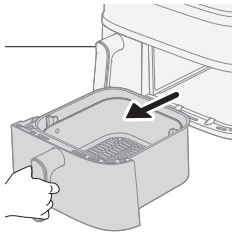
Dodatna oprema

Upotreba dvoslojne rešetke

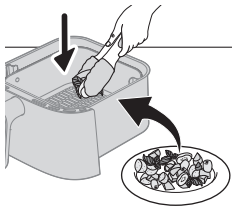
Dvoslojna rešetka i štapići za ražnjiće isporučuju se sa sljedećim modelima: NA55X/03.



Dvoslojna rešetka koristan je dodatak koji omogućuje kuhanje na dvije razine, ali je kompatibilan samo s velikom posudom.



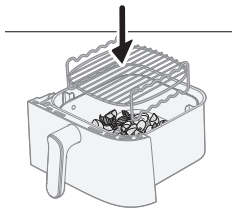
1 Izvadite veliku posudu iz aparata.



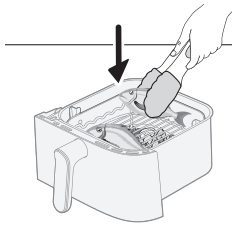
2 Željenu hranu stavite u košaru.

Napomena

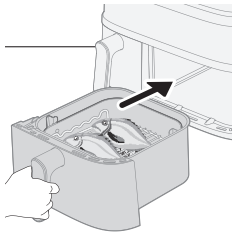
- Preporučene namirnice za kuhanje s dvostrukom rešetkom potražite u tablici u nastavku.



3 Dvoslojnu rešetku stavite iznad hrane u košari.



4 Drugu porciju hrane dodajte na dvoslojnu rešetku.



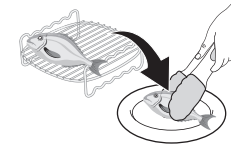
5 Umetnite košaru u aparat te podesite vrijeme i temperaturu kako je navedeno u tablici u nastavku. Kada budete spremni, pritisnite gumb za pokretanje.

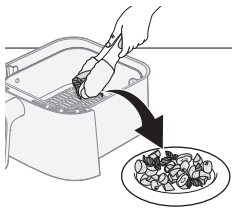
Jela	Masa (sirovo)	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena

Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	17 – 20 min	180 °C		
Tanki zamrznuti krumpirići	400 g / 14 oz				
Zamrznuta pileća krila	450 g / 16 oz	16 – 20 min	200 °C		
Zamrznute pljeskavice za pileće burgere	350 g / 12 oz				
Kukuruz na klipu	800 – 1000 g / 28 – 35 oz	24 – 28 min	180 °C	-	3 klipa kukuruza
Kriške krumpira	500 g / 18 oz				
Orada	500 – 600 g / 18 – 21 oz	18 – 20 min	200 °C	-	2 komada cijele ribe
Pečeni krumpir (četvrtine)	350 g / 12 oz				
Cijele gljive	200 g / 7 oz	12 – 14 min	200 °C		
Kraljevski škampi s ljuskom	400 g / 14 oz				
Grilani sir ili tofu	250 g / 9 oz	15 – 18 min	180 °C	-	Grilani sir ili tofu okrenite nakon isteka pola vremena kuhanja
Miješano povrće	500 g / 18 oz				

Napomena

- Namirnice navedene u gornjem dijelu tablice treba staviti na gornju razinu dvoslojne rešetke, a one u donjem na dijelu na donju razinu.





6 Nakon dovršetka kuhanja upotrijebite kuhinjske rukavice i hvataljke kako biste pažljivo izvadili hranu iz košare.

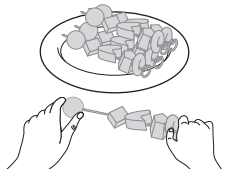
Oprez

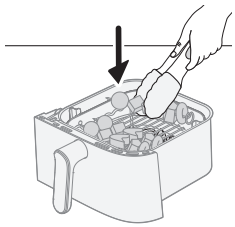
- **Budite oprezni prilikom vađenja dvoslojne rešetke jer se tijekom kuhanja zagrije.**

Upotreba štapića za ražnjiće

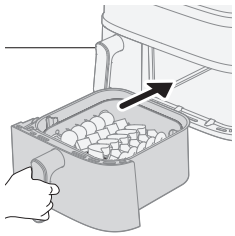
Štapići za ražnjiće mogu se upotrebljavati u kombinaciji s dvoslojnom rešetkom.

1 Željeno meso i povrće nabodite na štapiće za ražnjiće.

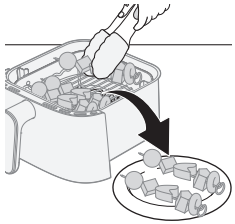




2 Štapiće za ražnjiće stavite u istaknute žljebove na dvoslojnoj rešetci.



3 Vratite posudu u aparat.
4 Postavite vrijeme i temperaturu sukladno navedenoj tablici i započnite postupak kuhanja.



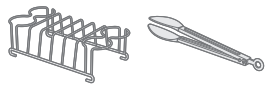
5 Nakon dovršetka kuhanja upotrijebite kuhinjske rukavice i hvataljke kako biste pažljivo izvadili hranu iz košare.

Posebne preporuke o vremenu i temperaturama kuhanja potražite u tablici.

Sadržaj košare	Porcija	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena
5 štapića s hranom	5 štapića za ražnjiće	15 – 18 min	180 °C	- Miješano povrće stavite na dno posude, a štapiće za ražnjiće na vrh dvoslojne rešetke.
Miješano povrće	500 g			

Upotreba kompleta za doručak

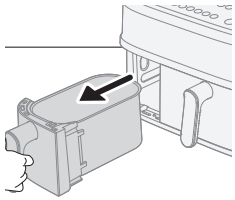
Komplet za doručak isporučuje se sa sljedećim modelima: NA55X/04.



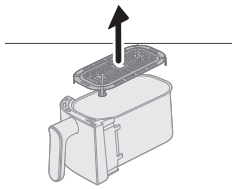
Komplet za doručak omogućuje istovremeno kuhanje do četiri jaja i četiri komada tosta.

Oprez

- **Kako biste sigurno izvadili kuhana jaja i tost iz kompleta za doručak, obavezno upotrebljavajte hvataljke kako biste spriječili mogući rizik od opeklina.**



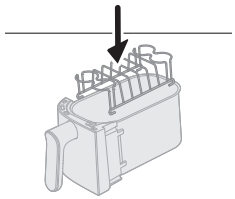
1 Izvadite malu posudu iz aparata.



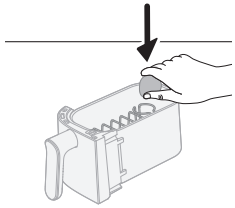
2 Izvadite donju ploču iz posude.

Napomena

- Ako se donja ploča ne izvadi, šnite tosta možda neće pravilno stati u posudu.



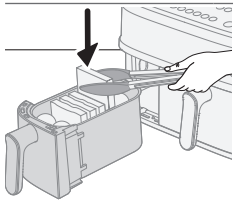
3 Stavite komplet za doručak u malu posudu.



4 Stavite do četiri jaja u komplet za doručak i vratite posudu u aparat.
5 Podesite vrijeme i temperaturu sukladno tablici hrane u nastavku i pritisnite gumb za pokretanje.

Komplet za doručak	Količina	Vrijeme kuhanja	Temperatura	Napomena

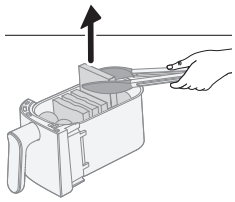
Tvrdo kuhana jaja	4 jaja	10 – 12 min	180 °C	- Najprije skuhajte jaja. Tost dodajte nakon isteka pola vremena kuhanja.
Meko kuhana jaja	4 jaja	8 – 10 min		
Tost	5 komada	5 – 6 min		



6 Nakon isteka pola vremena kuhanja, dodajte šnite tosta u komplet za doručak i nastavite kuhati.

Savjet

- Razmotrite omogućavanje podsjetnika za protresanje kako ne biste zaboravili dodati tost.
- Ako tost ne može stati u posudu, prerežite ga napola.



7 Nakon kuhanja pažljivo hvataljkama izvadite jaja i tost.

Određena vremena i temperature kuhanja potražite u tablici hrane u nastavku.

Pohrana

1 Iskopčajte aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
2 Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
3 Omotajte kabel oko držača kabela na stražnjoj strani aparata.

Napomena

- Prilikom nošenja Airfryer obavezno držite vodoravno kako biste spriječili slučajno ispadanje posuda kojim bi se mogle oštetiti.
- Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer, primjerice odvojivo dno s mrežicom itd., fiksirani.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su uobičajeni problemi vezani uz uporabu aparata. Ako problem ne možete riješiti s pomoću informacija u nastavku, posjetite **www.philips.com/support** kako biste pronašli popis čestih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sve drške i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda, košara i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:
		Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremiti krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.
	U košari je prevelika količina sastojaka.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.	Za pripremu domaćih prženih krumpirića slijedite upute iz ovog korisničkog priručnika.
Airfryer se ne uključuje.	Aparat nije ukopčan u napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.
	Gumb za uključivanje/isključivanje još nije aktiviran.	Prstom pritisnite cijelu površinu gumba za uključivanje/isključivanje.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u košaru posušite tapkanjem.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1“.	Uređaj je oštećen/neispravan.	Nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Ako je uređaj bio spremljen na niskoj temperaturi okruženja, ostavite ga da se zagrijava najmanje 15 minuta do sobne temperature prije ponovnog ukopčavanja. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje „E1“, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E4–E12“.	Možda je došlo do kvara uređaja.	Pokušajte iskopčati i ukopčati uređaj. Ako to ne pomogne, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Čujem neku čudnu buku koja dolazi iz unutrašnjosti aparata.	Aparat ima ventilator koji je potreban za prijenos topline na hranu, kao i vodenu pumpu koja je potrebna za funkciju kuhanja na pari.	Taj je zvuk normalan i predviđen. Ako buka postane glasnija ili se jasno promijeni, za dodatne savjete kontaktirajte centar za podršku tvrtke Philips.
U komori za kuhanje ima vode nakon kuhanja.	Airfryer proizvodi paru tijekom kuhanja. Para se kondenzira na hrani i unutarnjoj stijenci komore za kuhanje. Kondenzirana voda ostaje u komori za kuhanje nakon kuhanja.	Normalno je da u komori za kuhanje ostane određena količina vode nakon kuhanja. Samo je obrišite vlažnom, neabrazivnim krpom.
uvijek treperi	Nema vode u spremniku za vodu	Dodajte vode u spremnik za vodu.
	Spremnik za vodu nije pravilno postavljen	Gurnite spremnik za vodu u utor da biste ga pričvrstili, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje.
	Cijev za vodu blokirana	Obratite se centru za korisnike u svojoj zemlji i zatražite dodatne usluge.
uvijek treperi	To je podsjetnik na uklanjanje kamenca	Obavite postupak uklanjanja kamenca. Pogledajte poglavlje „Uklanjanje kamenca".
Tijekom kuhanja na pari, čišćenja parom i uklanjanja kamenca može biti kondenzacije na zidu	To je normalno, para će izlaziti iz izlaza zraka na desnoj strani, a ventilator će je gurati prema zidu	Aparat postavite 20 cm od zida, a izlaz zraka nemojte postaviti izravno ispred utičnice kako ne bi došlo do problema sa strujom. Nemojte stavljati druge kuhinjske uređaje pored njega. Osušite ga krpom.
Čini se da iz aparata curi	Curenje iz unutarnjeg dijela aparata (curenje iz cijevi za vodu itd.)	Obratite se centru za korisnike u svojoj zemlji i zatražite dodatne usluge.
	Aparat je napuknuo djelovanjem vanjske sile ili deformacijom	
	Curenje iz spremnika za vodu	Izvadite spremnik za vodu i pravilno ga vratite na mjesto Provjerite ima li pukotina na spremniku za vodu; obratite se centru za korisnike u svojoj zemlji
Nedovoljno pare	U spremniku za vodu nema dovoljno vode	Provjerite ima li dovoljno vode u spremniku za vodu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Spremnik za vodu nije pravilno umetnut do kraja	Gurnite spremnik za vodu u utor da biste ga pričvrstili, a zatim pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje.
	Ulaz vode u utoru na gornjem dijelu aparata prljav/začepljen je	Očistite i isperite ulaz vode.
	Začepljenje generatora pare ili curenje u cijevima za paru	Ako se upotrebljavao duže vrijeme, možda će trebati ukloniti kamenac s generatora pare i očistiti ga. Započnite program uklanjanja kamenca. Ako i dalje ne radi, obratite se centru za korisnike
Nema zvuka iz ventilatora ni motora kad se pokrene program kuhanja na pari, kuhanja na pari i prženja zrakom, čišćenja parom i uklanjanja kamenca, ali uključene su oznake temperature i vremena i ne trepere	To je normalno. Aparat radi.	Pričekajte duže od 20 sekundi da biste ponovno provjerili pojavu.
Kondenzirana voda na praznoj utičnici tijekom kuhanja na pari, čišćenja na pari i uklanjanja kamenca	Aparat se nalazi preblizu praznih utičnica	Preporučuje se podesiti položaj aparata ili postaviti poklopac za zaštitu od prašine kako bi se izbjegla kondenzacija nakupljena u praznim utičnicama.

Indice

Importante 471
Riciclaggio 474
Campi elettromagnetici (EMF) 474
Garanzia e assistenza 474
Introduzione 475
Descrizione generale 476
Descrizione delle funzioni 478
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 479
Prima del primo utilizzo 480
Istruzioni di cottura 483
Cottura nei due recipienti 483
Cottura in un solo recipiente 488
Pulizia 512
Uso dei programmi di pulizia automatica 512
Pulizia generale 517
Accessori 519
Conservazione 524
Risoluzione dei problemi 524

Importante



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le prese d'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.
- Prima del primo utilizzo, il vano portacavo deve essere montato sul dispositivo. Non rimuovere mai il vano portacavo.

Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6°C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Poiché Airfryer è dotato di due camere di cottura, la sua potenza elettrica è elevata. Non utilizzare contemporaneamente altri apparecchi ad alta potenza sullo stesso circuito (ad esempio, bollitori, griglie elettriche e simili), poiché questo potrebbe attivare l'interruttore differenziale interrompendo l'alimentazione.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, il cestello e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.
- Durante la cottura a vapore, fare attenzione quando si apre il coperchio per evitare scottature dovute al getto di vapore.
- Il vano inattivo è sempre caldo anche se è l'altro vano a essere in funzione.

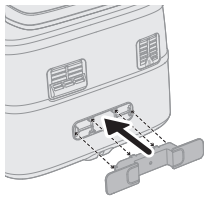


- Il vano inutilizzato può surriscaldarsi quando si utilizza l'altro vano; si consiglia di mantenere tutti i cassetti in posizione, anche quando si utilizza un singolo vano, e di aprirli/rimuoverli solo quando è necessario riempirli.
- Non posizionare la finestra del vapore dell'apparecchio contro la presa di corrente.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro di assistenza autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Non scollegare il dispositivo subito dopo aver terminato il processo di cottura.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche e il paraschizzi sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si cuociono cibi facilmente deperibili con la funzione di termine cottura sincronizzata (potrebbero formarsi batteri).
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.



- Il supporto del cavo funge anche da distanziatore, creando una distanza tra l'apparecchio e la parete per evitare l'accumulo di calore. Non rimuovere mai questo distanziatore.
- Quando la spia per la pulizia dal calcare, procedere con la rimozione del calcare.
- Collocare il dispositivo a 20 cm dalla parete e non posizionare la presa dell'aria direttamente di fronte alla presa elettrica. Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un armadietto pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.
- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.
- Se della condensa si accumula all'interno o intorno alla superficie dello scarico del vapore, pulirla con un panno morbido e asciutto.
- In caso di condensa sulle prese vuote, si consiglia di regolare la posizione dell'apparecchio o di utilizzare il coperchio antipolvere della presa per evitare che la condensa si accumuli.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.

2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Garanzia e assistenza

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per maggiori informazioni o per invocare la garanzia, visitate il nostro sito web **www.philips.com/support**.

Introduzione

Congratulazioni! Ti diamo il benvenuto nella famiglia Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto sul sito **www.philips.com/welcome**.

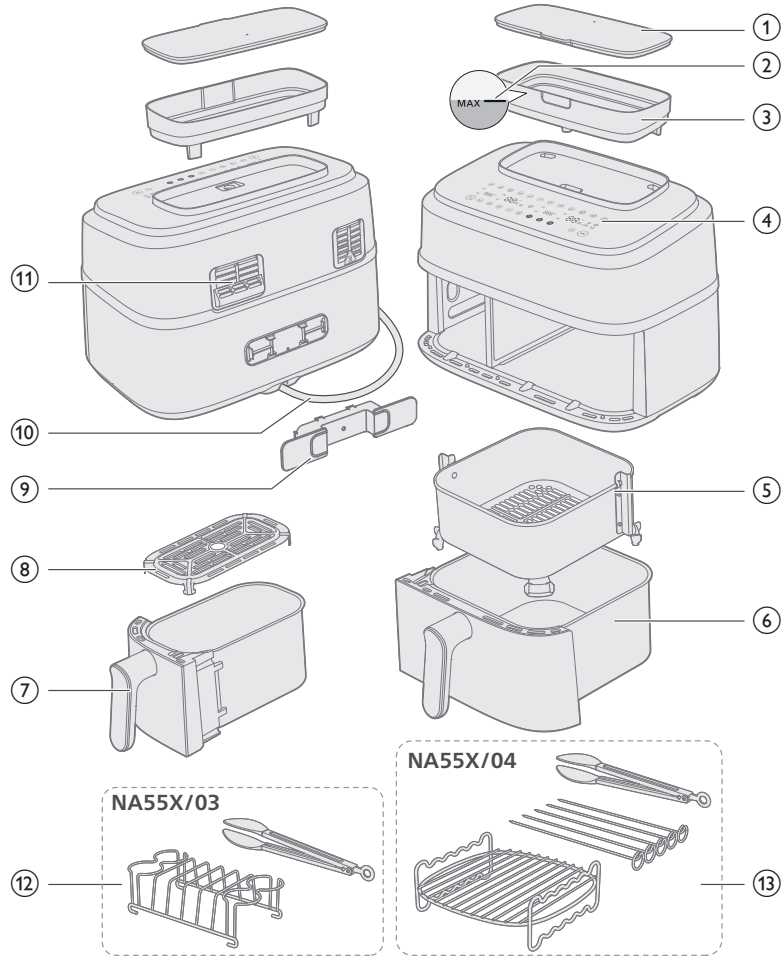
I due cestelli di Airfryer con vapore consentono di preparare due ingredienti con metodi di cottura separati, che saranno entrambi pronti contemporaneamente. Due cestelli per friggere, cuocere al forno, arrostire e grigliare, con il cestello grande dotato anche di cottura a vapore. Gusta piatti cucinati perfettamente con la tecnologia RapidAir Plus e Air Steam.

Inoltre, Airfryer è dotato di un programma di pulizia automatica come la pulizia a vapore e la rimozione del calcare. La pulizia a vapore consente di rimuovere più facilmente l'accumulo di grasso dal recipiente grande e intorno al tubo di riscaldamento. La funzione di rimozione del calcare consente di eliminare il calcare accumulato nel sistema dell'acqua del dispositivo e ne prolunga la durata.

L'apparecchio viene fornito con l'app Home ID, che offre una guida dettagliata, centinaia di deliziose ricette e impostazioni specifiche per Airfryer con doppio cestello.

Utilizzare il codice QR presente sulla confezione per scaricare l'app.

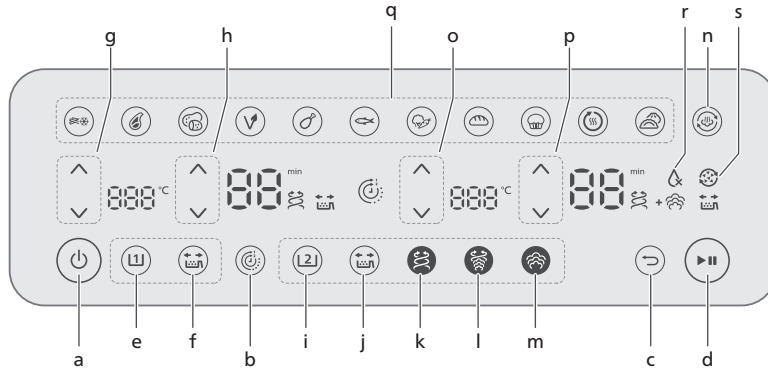
Descrizione generale



Componenti principali

1	Coperchio del serbatoio dell'acqua	8	Piastra inferiore del recipiente piccolo
2	Indicazione del livello MAX dell'acqua	9	Supporto del cavo
3	Serbatoio dell'acqua	10	Cavo di alimentazione
4	Pannello di controllo	11	Aperture di circolazione dell'aria
5	Cestello del recipiente grande	12	Kit colazione (solo NA55X/03)
6	Recipiente grande	13	Doppia griglia con spiedini (solo NA55X/04)
7	Recipiente piccolo		

Pannello di controllo



a Pulsante on/off
b Funzione timer
c Pulsante indietro
d Pulsante di avvio/pausa

Pulsanti di comando del recipiente piccolo

e Pulsante recipiente piccolo
f Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
g Pulsanti di controllo della temperatura
h Pulsanti di controllo del tempo

Pulsanti di comando del recipiente grande

i Pulsante recipiente grande
j Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
k Pulsante funzione di frittura ad aria
l Pulsante funzione vapore e frittura ad aria
m Pulsante funzione vapore
n Pulsante funzione di pulizia a vapore
o Pulsanti di controllo della temperatura
p Pulsanti di controllo del tempo
q Pulsanti delle preimpostazioni
r Indicazione assenza di acqua
s Icona promemoria di rimozione del calcare

Descrizione delle funzioni



Serbatoio dell'acqua

Airfryer è dotato di un serbatoio dell'acqua sulla parte superiore dell'apparecchio. L'indicazione del livello MAX dell'acqua è di circa 800°ml, visibile sia sulla parte anteriore che posteriore. Per evitare fuoriuscite di acqua, non superare tale livello.

Per evitare schizzi, tenere il serbatoio dell'acqua con entrambe le mani quando lo si riempie e chiudere il coperchio prima di spostarlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni ciclo di cottura per evitare l'accumulo di calcare.



Funzione timer

Sincronizza automaticamente il tempo di cottura per garantire che questa termini contemporaneamente in entrambi i recipienti, anche se sono richiesti tempi di cottura diversi.



Pulsante indietro

Se per errore si sceglie la preimpostazione/funzione sbagliata, utilizzare il pulsante indietro.



Promemoria di scuotimento del cibo

Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo per attivare o disattivare gli avvisi che ricordano di scuotere o girare il cibo due volte durante la cottura per ottenere risultati più omogenei. Viene emesso un "segnale acustico" e l'icona di scuotimento del cibo lampeggia accanto al display del tempo.



Funzione di frittura ad aria

La tecnologia RapidAir Plus, dotata di un esclusivo design a stella, fa circolare l'aria calda intorno e attraverso il cibo, garantendo una cottura uniforme all'interno e all'esterno per deliziosi piatti fatti in casa.



Funzione vapore e frittura ad aria

Solo per il recipiente grande: RapidAir Plus con tecnologia Air Steam consente di ottenere la tenerezza della cottura a vapore e la croccantezza della frittura ad aria.



Funzione vapore

Solo per il recipiente grande: la nostra tecnologia Air Steam garantisce una buona infusione di vapore per verdure, pesce, ravioli o prodotti da forno, per ottenere una consistenza morbida e delicata senza che rimangano mollicci o acquosi.



Icona di indicazione assenza di acqua

È l'icona sul display delle cifre a destra. Quando lampeggia con un "segnale acustico", significa che non c'è acqua nel serbatoio o che il serbatoio non è posizionato correttamente. Riempire il serbatoio con acqua e assicurarsi che sia in posizione; quindi premere il pulsante on/off e il segnale si spegnerà.



Funzione di pulizia a vapore

Solo per il recipiente grande: premere una volta il pulsante di pulizia a vapore per iniziare a pulire il vano di destra ed eliminare i residui grassi nel recipiente e intorno alla resistenza. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Pulizia - Pulizia a vapore".



Funzione di rimozione del calcare

Solo per recipiente grande: tenere premuto il pulsante di pulizia a vapore per almeno 3 secondi finché l'icona di rimozione del calcare non lampeggia. Per ulteriori dettagli, vedere il capitolo "Pulizia - Rimozione del calcare".





Mettere in pausa la cottura

Premere il pulsante di avvio/pausa o reinserire il "recipiente/cestello" per riprendere la cottura.

Preimpostazioni

Le preimpostazioni riportate di seguito sono programmi che forniscono consigli sulla temperatura e sui tempi di cottura in base a una determinata quantità di ingredienti. Per ulteriori dettagli, consultare il capitolo "Cottura con una preimpostazione".

					
Patate surgelate per spuntini	Bistecca	Patate fresche	Vegano	Cosce di pollo	Pesce
					
Verdure	Pane	Muffin/ Torte	Riscaldamento	Ravioli	

Rumore dell'apparecchio

Durante il funzionamento, l'apparecchio potrebbe emettere qualche rumore. Si tratta di un fenomeno normale proveniente dalla pompa e dalla ventola.

Notifiche audio

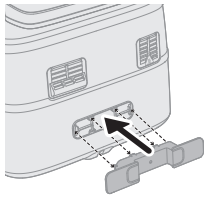
A volte Airfryer emette un segnale acustico, ad esempio quando ha terminato la cottura oppure quando è necessario eseguire un'azione durante la cottura, come scuotere o girare il cibo.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Importante

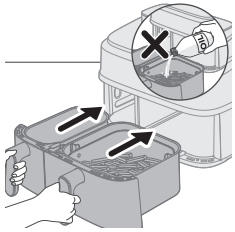
- **Durante il primo utilizzo, Airfryer potrebbe produrre fumo e odori. Questi dovrebbero scomparire in pochi minuti.**
- **Prima della prima cottura, seguire le indicazioni del capitolo "Pulizia" per pulire accuratamente il dispositivo.**

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
4 Fissare il supporto del cavo all'area designata sul retro dell'apparecchio facendolo scattare in posizione.



Attenzione

- **Il supporto del cavo funge anche da distanziatore, creando una distanza tra l'apparecchio e la parete per evitare l'accumulo di calore.**



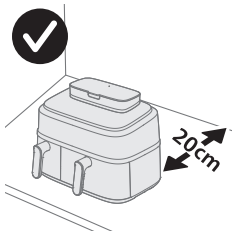
Attenzione

- **La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.**
- **Non toccare le superfici calde. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.**
- **Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.**
- **La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.**
- **Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.**

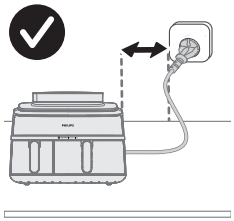
Prima del primo utilizzo

Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

Nota



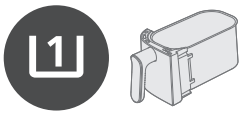
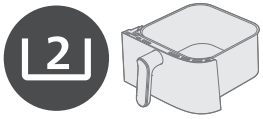
- Durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Collocare il dispositivo a 20 cm dalla parete e non posizionare la presa dell'aria direttamente di fronte alla presa elettrica.



- non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un armadietto pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.
- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.
- Durante l'utilizzo, viene emesso vapore attraverso le prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Collocare il dispositivo a 20 cm dalla parete e non posizionare la presa dell'aria direttamente di fronte alla presa elettrica.

Istruzioni di cottura

Sono disponibili diverse funzioni di cottura per i recipienti di destra e di sinistra. È possibile scegliere il recipiente corrispondente per la funzione di cottura desiderata.

	Modalità di cottura		
	Frittura ad aria	Vapore e frittura ad aria	Vapore
Recipiente piccolo 	✓	✗	✗
Recipiente grande 	✓	✓	✓

Prima di utilizzare la funzione vapore o vapore e frittura ad aria, assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nel serbatoio e non superare l'indicazione del livello MAX dell'acqua sul serbatoio.

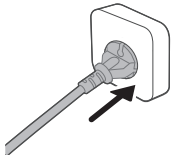
Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo la cottura.

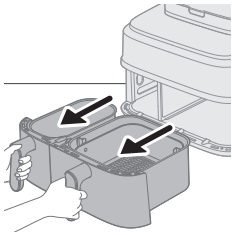
Cottura nei due recipienti

Cottura con la funzione timer

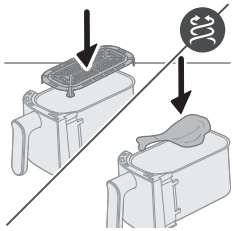
Se si cucinano due alimenti con funzioni, temperature e tempi differenti, utilizzare la **funzione timer** per terminare contemporaneamente la cottura in entrambi i recipienti.

1 Inserire la spina nella presa a muro.

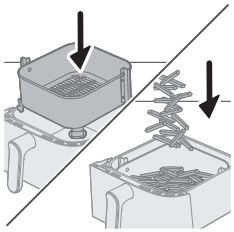




2 Estrarre entrambi i recipienti dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



3 Posizionare la piastra inferiore all'interno del recipiente piccolo.

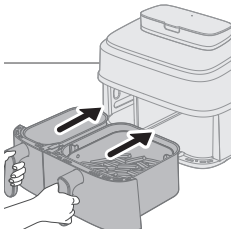


4 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

Nota

- Assicurarsi che le linguette del cestello siano posizionate correttamente sui lati destro e sinistro quando lo si inserisce nel recipiente. Se accidentalmente lo si ruota di 90 gradi, il cestello non si posiziona.
- È normale applicare una certa forza per posizionare il cestello nel recipiente.

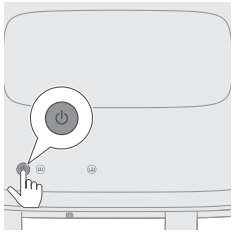
5 Mettere gli ingredienti nei cestelli.



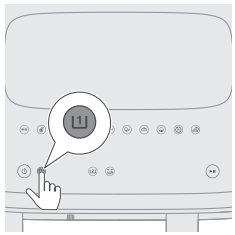
6 Reinserire i recipienti all'interno di Airfryer.

Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**

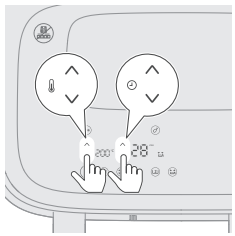


7 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



8 Selezionare il recipiente piccolo.

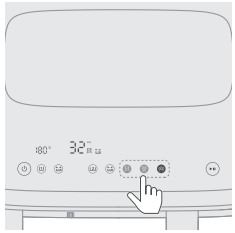
La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato sinistro inizia a lampeggiare.



9 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.

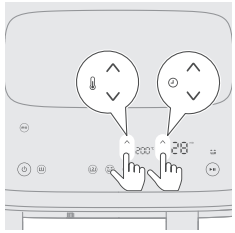


10 Selezionare il recipiente grande.



11 Selezionare la funzione di cottura desiderata: frittura ad aria, vapore o vapore e frittura ad aria.

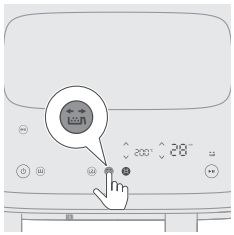
Prima di selezionare la funzione vapore o vapore e frittura ad aria, riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX.



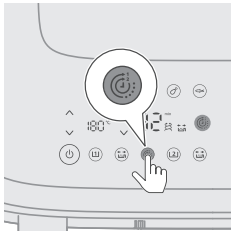
12 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.

Se si sceglie la funzione di frittura ad aria o vapore e frittura ad aria, è possibile regolare la temperatura di cottura. Per la funzione vapore, la temperatura è fissata a 100 °C e non è regolabile.

Consultare la tabella dei cibi nel capitolo "Cottura in un solo recipiente" per conoscere le quantità di cibo, le temperature e i tempi di cottura suggeriti.



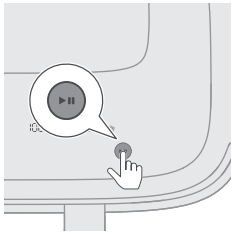
13 Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato durante la cottura.



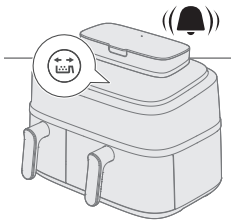
14 Premere il pulsante funzione timer per assicurarsi che la cottura di entrambi i piatti termini contemporaneamente.

Se si cucinano due alimenti con funzioni, temperature e tempi di cottura differenti e non è necessario che la cottura termini contemporaneamente, è possibile saltare questo passaggio.

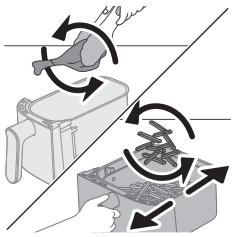
Durante la cottura, se si regola il tempo per un recipiente, la **funzione timer** viene disattivata e i due recipienti funzioneranno separatamente. Per attivare nuovamente la **funzione timer**, premere il pulsante di avvio/pausa. Quindi, premere il pulsante **funzione timer** visualizzato. Infine, premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa per riprendere la cottura.

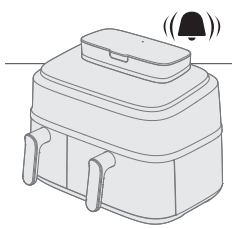


15 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

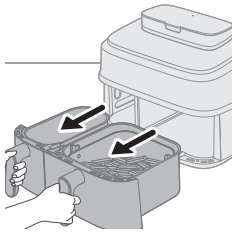


16 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, rimuovere il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, riposizionare il recipiente all'interno dell'apparecchio.





17 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



18 Estrarre i recipienti e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Se non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.

19 Estrarre con cautela gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte) dal recipiente con le pinze da barbecue.

Nota

- Per mettere in pausa entrambi i recipienti, premere il pulsante di avvio/pausa. Premerlo nuovamente per continuare la cottura in entrambi i recipienti.
- Per mettere in pausa un solo recipiente, selezionare il recipiente interessato, quindi premere il pulsante di avvio/pausa. Premerlo nuovamente per continuare la cottura in tale recipiente.
- È possibile utilizzare una preimpostazione in un recipiente e impostazioni manuali nell'altro.
- Il dispositivo si mette automaticamente in pausa quando si estrae un recipiente e riprende la cottura quando questo viene reinserito.

Per istruzioni sulle diverse funzioni di cottura, fare riferimento alle sezioni corrispondenti nel capitolo "Cottura in un solo recipiente".

Cottura in un solo recipiente

Se si desidera friggere una piccola porzione di cibo, selezionare il recipiente piccolo .

Se si desidera friggere ad aria, cuocere a vapore e friggere ad aria o cuocere a vapore una porzione di cibo grande, selezionare il recipiente grande .

Le istruzioni riportate di seguito si riferiscono al recipiente grande.

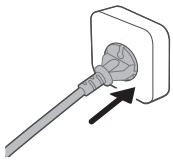
Nota

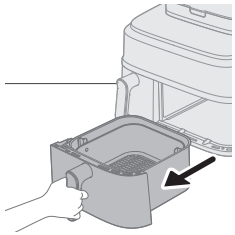
- Per rimuovere ingredienti grandi o delicati, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- A seconda degli ingredienti, eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e riposizionare il cestello. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno quando si versa l'olio o il grasso in eccesso. Quindi, reinserire il cestello all'interno del recipiente.

Funzione di frittura ad aria

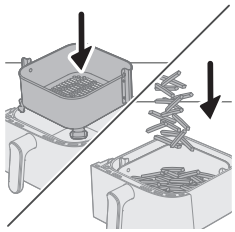
Frittura ad aria nel recipiente grande con la tabella dei cibi

1 Inserire la spina nella presa a muro.





2 Estrarre il recipiente grande e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.

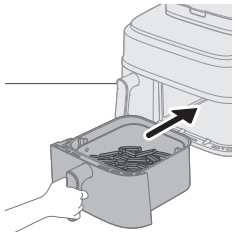


3 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

4 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

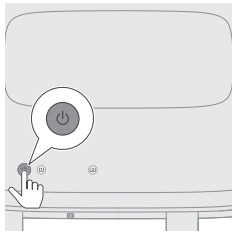
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il eccessivamente il cestello, in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.



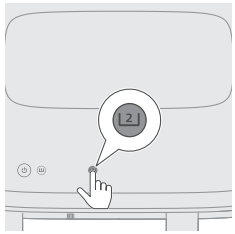
5 Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



6 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

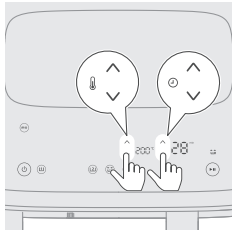


7 Selezionare il recipiente grande.

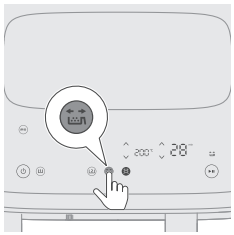


8 Selezionare il pulsante funzione di frittura ad aria.

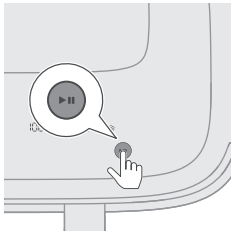
La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato destro inizia a lampeggiare.



9 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari (vedere "Tabella dei cibi").



10 Se gli ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura, premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato (vedere "Tabella dei cibi").

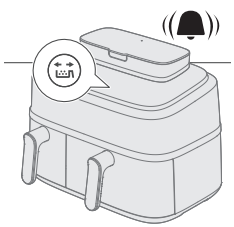


11 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

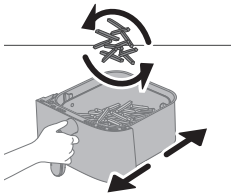
Il display della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

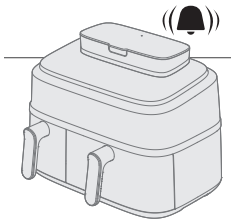
Nota

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.

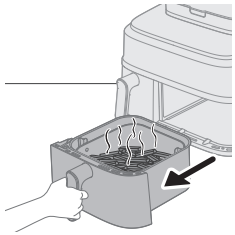


12 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.





13 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



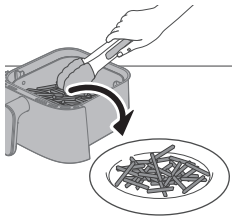
14 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.



15 Estrarre con cautela gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte) dal recipiente con le pinze da barbecue.

Attenzione

- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere dal recipiente.**
- **Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**

Tabella dei cibi - recipiente grande

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7x7 mm/0,3x0,3 in)	800 g/28 oz	200°C	28-31	Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm/0,4x0,4 di spessore)	800 g/28 oz	180°C	30-40	Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Nuggets di pollo surgelati	600 g/21 oz	200°C	10-20	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	600 g/21 oz	200°C	18-24	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	4 hamburger	200°C	15-20	Girare a metà cottura
Polpettone	1200 g/42 oz	150°C	55-60	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno

Braciole senza osso (circa 150 g/5 oz)	4 braciole	200°C	15-20	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili (circa 50 g/1,8 oz)	10 pezzi	200°C	11-15	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Cosce di pollo (circa 125 g/4,5 oz)	10 pezzi	180°C	27-32	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g/6 oz)	5 pezzi	180°C	15-25	Girare a metà cottura
Pollo intero	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz)	3 pesci	180°C	20-25	
Filetto di pesce (circa 200 g/7 oz)	5 pezzi	160°C	25-32	
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	1000 g/28 oz	180°C	18-23	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Muffin (circa 50 g/1,8 oz)	9 pezzi	160°C	13-15	Utilizzare gli stampi per muffin
Torte	500 g/18 oz	140°C	35-40	Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno. Controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta
Pane/panini precotti (circa 60 g/2 oz)	6 pezzi	200°C	6-8	

Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)	12 pezzi	180°C	12-15	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Pane fatto in casa	550 g/28 oz	150°C	33-35	Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione Controllare il grado di cottura prima di estrarre il pane



Tabella dei cibi - recipiente piccolo

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

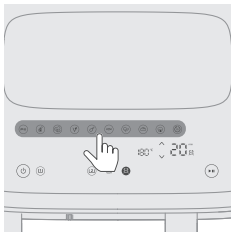
Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7x7 mm/0,3x0,3 in)	300 g/11 oz	200°C	28-30	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm/0,4x0,4 di spessore)	300 g/11 oz	180°C	30-38	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Nuggets di pollo surgelati	300 g/11 oz	200°C	20-22	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	300 g/11 oz	200°C	20-23	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200°C	21-24	Girare a metà cottura
Braciole senza osso (circa 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200°C	20-22	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili (circa 50 g/1,8 oz)	6 pezzi	200°C	13-17	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g/4,5 oz)	5 pezzi	180°C	28-30	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g/6 oz)	3 pezzi	180°C	20-25	Girare a metà cottura
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 pezzo	180°C	24-26	
Filetto di pesce (circa 200 g/7 oz)	2 pezzi	160°C	25-32	
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	400 g/14 oz	180°C	12-25	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura

Muffin (circa 50 g/1,8 oz)	6 pezzi	160°C	19-25	Utilizzare gli stampi per muffin
Pane/panini precotti (circa 60 g/2 oz)	3 pezzi	200°C	6-8	
Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)	12 pezzi	190°C	15-18	40 g per ciascun pezzo Spuntini vegetariani freschi come il falafel Scuotere, girare o mescolare per 2-3 volte durante la cottura

Frittura ad aria con una preimpostazione nel recipiente grande

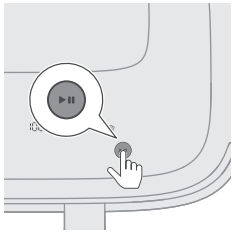
1 Seguire i passaggi da 1 a 8 nel capitolo "Frittura ad aria nel recipiente grande con la tabella dei cibi".

2 Scegliere la preimpostazione.



Suggerimento:

- Per passare a un'altra preimpostazione, premere il pulsante indietro o deselezionare il pulsante di preimpostazione e selezionare la preimpostazione desiderata.



3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.

L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Fare riferimento alla tabella riportata di seguito per le quantità di ingredienti suggerite in base al tempo di cottura predefinito.

Preimpostazione - Recipiente grande

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Snack surgelati a base di patate		800 g/28 oz	200°C	28 min	- Spuntini surgelati a base di patate come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc. Il promemoria di scuotimento è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura.
Bistecca (di manzo e maiale)		600 g/21 oz	200°C	20 min	- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g ogni fetta.
Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)		12 pezzi	180°C	12 min	- 40 g per ciascun pezzo Uno spuntino vegetale fresco come il falafel Scuotere, girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura
Patate fresche		800 g/28 oz	180°C	30 min	- Utilizzare patate - Tagliare le patate a dadini - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Cosce di pollo (pollame)		8-10 pezzi	180°C	32 min	- 120-130 g per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce (pesce e frutti di mare)		600 g/21 oz	180°C	23 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g
Verdure		1000 g/35 oz	180°C	22 min	- Tritare grossolanamente - Verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Torte		800 g/35 oz	140°C	35 min	- Utilizzare l'accessorio per cottura a forno XL (199x189x80 mm) per il recipiente grande - Utilizzare gli stampi per muffin per il cestello piccolo
Pane		500 g	180°C	35 min	- Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno - La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione - Controllare il grado di cottura prima di estrarre il pane
Riscaldamento			160°C	5 min	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità

Preimpostazione - Recipiente piccolo

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Snack surgelati a base di patate		300 g/11 oz	200°C	30 min	- Spuntini surgelati a base di patate come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc. Il promemoria di scuotimento è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura.
Bistecca (di manzo e maiale)		400 g/14 oz	200°C	22 min	- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g ogni fetta
Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)		8 pezzi	190°C	15 min	- 40 g per ciascun pezzo Uno spuntino vegetale fresco come il falafel Scuotere, girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura

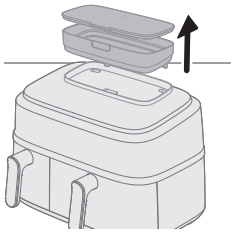
Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Patate fresche		300 g/11 oz	180°C	35 min	- Utilizzare patate - Tagliare le patate a dadini - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Cosce di pollo (pollame)		4-5 pezzi	180°C	36 min	- 120-130 g per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce (pesce e frutti di mare)		300 g/11 oz	180°C	25 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g
Verdure		400 g	180°C	25 min	- Tritare grossolanamente - Verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)
Torte		6pics	150°C	20 min	- Utilizzare gli stampi per muffin per il cestello piccolo
Pane		300 g	160°C	40 min	- Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Riscaldamento		-	170°C	6 min	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità

Suggerimento: Keep Warm

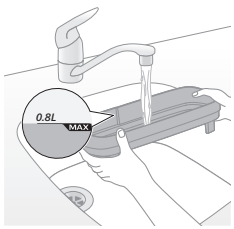
- È possibile mantenere il cibo in caldo impostando la temperatura a 80 gradi e adeguando il tempo di conseguenza. Si consiglia di non mantenere il cibo in caldo per più di 30 minuti, poiché la qualità potrebbe risentirne.
- Se ingredienti come le patatine fritte diventano meno croccanti durante la modalità di mantenimento della temperatura, spegnere l'apparecchio prima per ridurre tale tempo oppure impostare una temperatura di 180°C per 2-3 minuti per rendere gli ingredienti di nuovo croccanti.

Funzione vapore e frittura ad aria

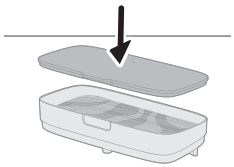
Cottura a vapore e frittura ad aria con la tabella dei cibi



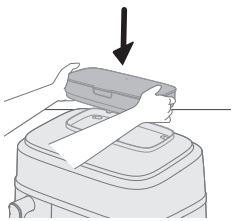
1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.



2 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua.
Non superare l'indicazione del livello MAX dell'acqua.

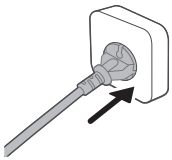


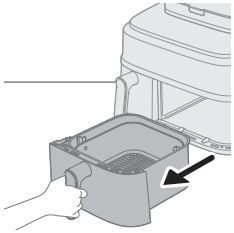
3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.



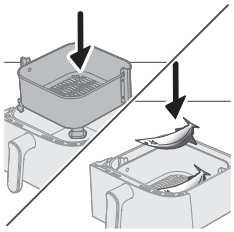
4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.
Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore e frittura ad aria potrebbe venire disattivata.

5 Inserire la spina nella presa a muro.





6 Estrarre il recipiente grande e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



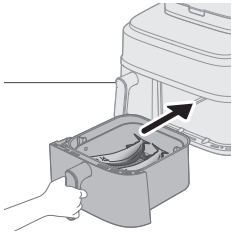
7 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

8 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

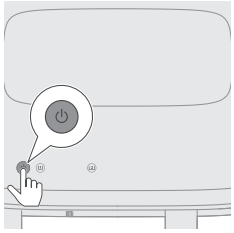
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il eccessivamente il cestello, in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

9 Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.

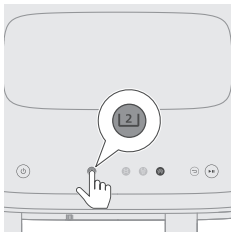


Attenzione

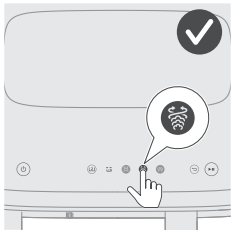
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



10 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

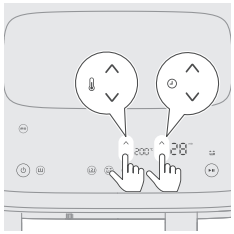


11 Selezionare il recipiente grande.

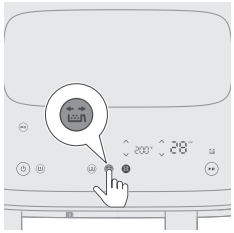


12 Selezionare la funzione vapore e frittura ad aria.

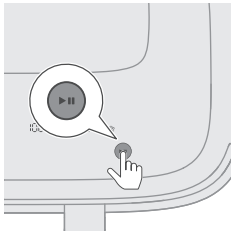
La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato destro inizia a lampeggiare.



13 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari (vedere la tabella dei cibi di seguito).



14 Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato durante la cottura, se necessario.

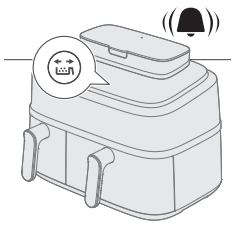


15 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

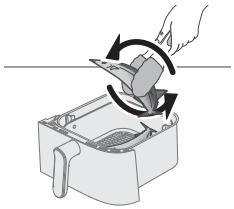
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

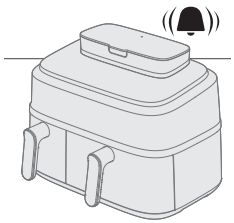
Nota

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Se la temperatura e il tempo sul display sono fissi e non lampeggiano, l'apparecchio funziona normalmente. Dopo 20 secondi di cottura, verrà udito il motore/la ventola e si vedrà il vapore proveniente dal retro della macchina.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.

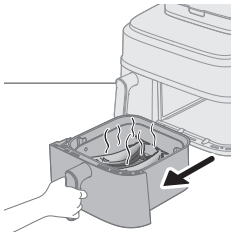


16 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.





17 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



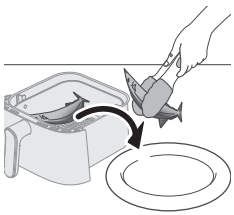
18 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.



19 Estrarre con cautela gli ingredienti dal recipiente con le pinze da barbecue.

Attenzione

- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere e l'acqua fuoriuscire.**
- **Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**



Tabella dei cibi - recipiente grande

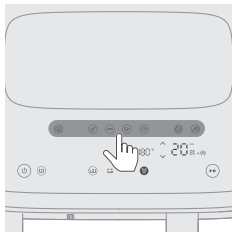
Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patate fresche a dadini	800 g/28 oz	180°C	26-35	Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Cosce di pollo (circa 125 g/4,5 oz)	10 pezzi	180°C	27-30	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 200 g)	4 pezzi	160°C	20-22	Aggiungere 10 g di olio di canola
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz)	3 pezzi	200°C	18-21	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Filetto di pesce (circa 200 g/7 oz)	5 pezzi	160°C	20-21	Aggiungere 10 g di olio di canola
Verdure miste	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Cavolfiore	600 g/21 oz	160°C	19-21	Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura 10°g di olio di canola
Carote	600 g/21 oz	180°C	19-21	Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura 10°g di olio di canola

Pane fatto in casa	550 g/19 oz	180°C	30-35	Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione Controllare il grado di cottura prima di estrarre il pane
Ravioli	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Pollo intero	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Cottura a vapore e frittura ad aria con preimpostazione

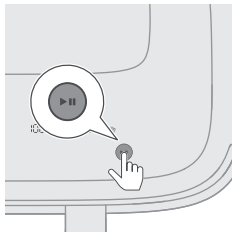
1 Seguire i passaggi da 1 a 12 nel capitolo "Funzione vapore e frittura ad aria - Cottura a vapore e frittura ad aria con la tabella dei cibi".

2 Scegliere la preimpostazione.



Suggerimento

- Per passare a un'altra preimpostazione, premere il pulsante indietro o deselezionare il pulsante di preimpostazione e selezionare la preimpostazione desiderata.



3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

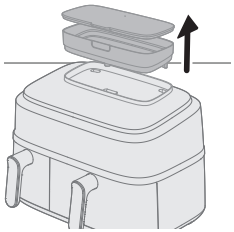
Tabella delle preimpostazioni

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

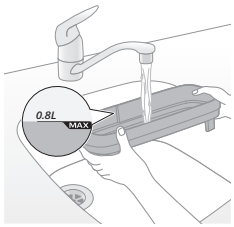
Preimpostazioni	**Icona**	**Quantità di cibo**	**Temperatura (predefinita)**	**Tempo (predefinito)**	**Nota**
Patate fresche		800 g /28 oz	180°C	26 min	- Utilizzare patate - Tagliare le patate a dadini - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura
Cosce di pollo (pollame)		8-10 pezzi	180°C	27 min	- 120-130 g per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce (pesce e frutti di mare)		600 g/21 oz	200°C	18 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g
Verdure		550 g	160°C	19 min	- Verdure, come broccoli/cavolfiore - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura - Se si cuociono verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolle), regolare la temperatura su 200 °C
Pane		500 g	180°C	30 min	- Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno - La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione - Controllare il grado di cottura prima di estrarre il pane
Riscaldamento		-	150°C	20 min	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità
Ravioli		400 g	160°C	15 min	-

Funzione vapore

Cottura a vapore con la tabella dei cibi



1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.

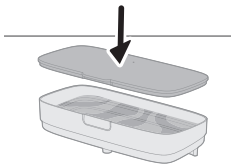


2 Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua.

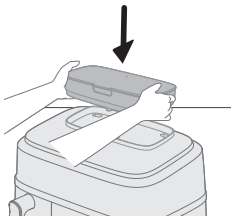
Non superare l'indicazione del livello MAX dell'acqua.

La quantità d'acqua necessaria per la cottura dipende dal tipo di alimento e dalla durata della cottura.

Se il tempo di cottura è superiore a 50 minuti, potrebbe essere necessario riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura.

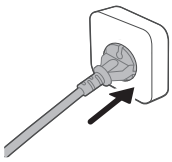


3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.

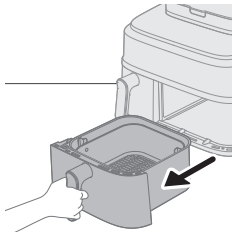


4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

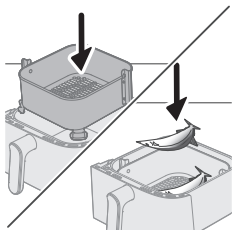
Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.



5 Inserire la spina nella presa a muro.



6 Estrarre il recipiente grande e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.

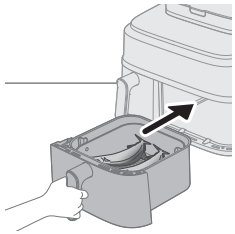


7 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

8 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

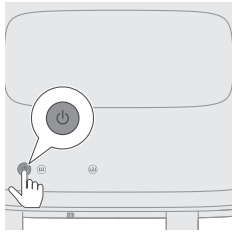
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il eccessivamente il cestello, in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.



9 Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



10 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

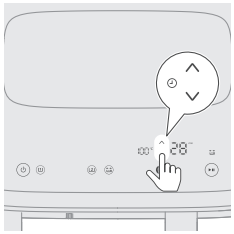


11 Selezionare il recipiente grande.

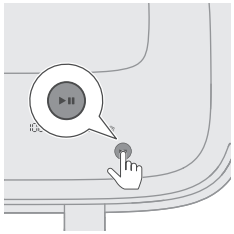


12 Selezionare la funzione vapore.

Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.



13 Premere il pulsante di aumento/riduzione del tempo per scegliere il tempo desiderato.

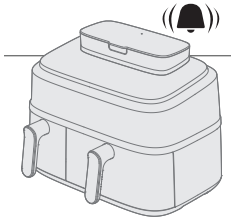


14 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

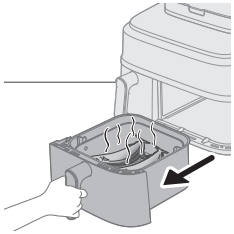
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Nota

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Se la temperatura e il tempo sul display sono fissi e non lampeggiano, l'apparecchio funziona normalmente. Dopo 20 secondi di cottura, verrà udito il motore/la ventola e si vedrà il vapore proveniente dal retro della macchina.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.



15 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



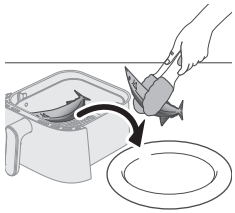
16 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.



17 Estrarre con cautela gli ingredienti (ad esempio, i broccoli) dal recipiente con le pinze da barbecue.

Attenzione

- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere e l'acqua fuoriuscire.**
- **Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**

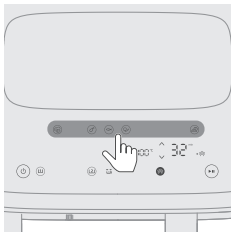


Tabella dei cibi - recipiente grande

Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patate fresche a dadini	800 g/28 oz	100°C	28-35	
Patate intere (circa 250-300 g)	4 pezzi	100°C	45-55	
Bastoncini di pollo (circa 125 g/4,5 oz)	10 pezzi	100°C	30-40	
Pesce intero (circa 300-400 g/11-14 oz)	3 pezzi	100°C	18-22	
Verdure (ad esempio, broccoli)	600 g/21 oz	100°C	10-14	
Ravioli	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Costine di maiale	300 g/11 oz	100°C	30-35	Utilizzare una piastra di una certa dimensione
Riso	320 g/11 oz	100°C	25-40	Utilizzare un recipiente di cottura, come una ciotola da forno, un vassoio in silicone, ecc. Aggiungere 320 ml di acqua nel recipiente, il rapporto riso/acqua è 1:1,2
Petto di pollo (circa 200 g/7 oz)	4 pezzi	100°C	20-30	
Patate dolci (circa 100 g)	8 pezzi	100°C	45-60	

Cottura a vapore con preimpostazione

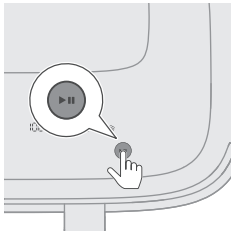
1 Seguire i passaggi da 1 a 12 nel capitolo "Funzione vapore".



2 Scegliere la preimpostazione.

Suggerimento

- Per passare a un'altra preimpostazione, premere il pulsante indietro o deselezionare il pulsante di preimpostazione e selezionare la preimpostazione desiderata.



3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Tabella delle preimpostazioni

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Patate fresche		800 g /28 oz	100°C	35 min	- Tagliare le patate a dadini
Cosce di pollo (pollame)		8-10 pezzi ,	100°C	40 min	- 120-130 g per ogni coscia
Pesce (pesce e frutti di mare)		600 g	100°C	20 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g
Verdure		550 g	100°C	14 min	- Verdure come cavolfiore e broccoli
Ravioli		400 g	100°C	20 min	-

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Per il recipiente grande occorrono 800 g di patate sbucciate; per quello piccolo 300 g.
- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.

- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 800 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine fritte in quantità maggiori tendono a essere meno croccanti rispetto alle porzioni più piccole.

1 Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (8x8 mm/0,4x0,4 in di spessore).

2 Mettere a bagno le patate a bastoncini in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.

3 Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.

4 Versare un cucchiaio di olio nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.

5 Rimuovere le patate con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

Nota

- Non inclinare la ciotola per versare le patate a bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

6 Mettere le patate nel cestello.

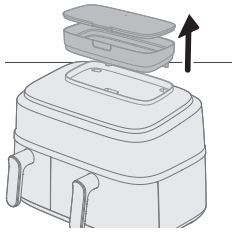
Pulizia

Uso dei programmi di pulizia automatica

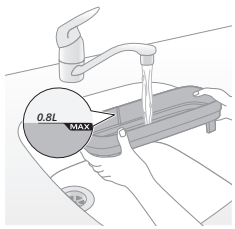
Uso della funzione di pulizia a vapore

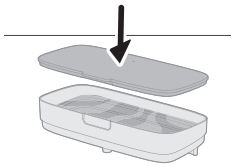
Consente di eliminare i residui di grasso e pulire a fondo il recipiente grande. Il programma dura 20 minuti, 15 minuti per la pulizia a vapore e 5 minuti per l'asciugatura del recipiente.

1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.

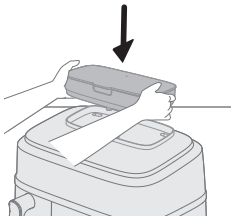


2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX.



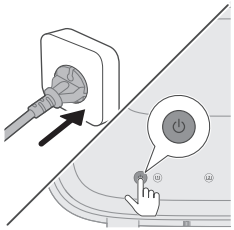


3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.

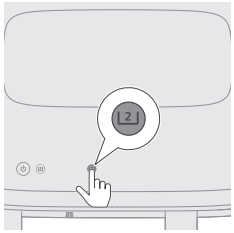


4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

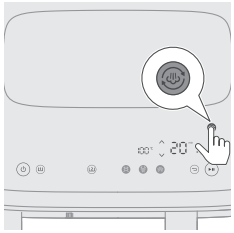
Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.



5 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio

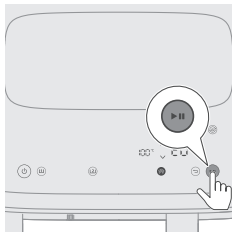


6 Selezionare il recipiente grande.

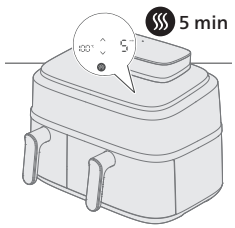


7 Premere il pulsante di pulizia a vapore per avviare la pulizia della vano di destra.

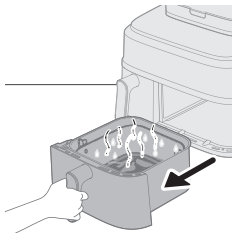
Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.



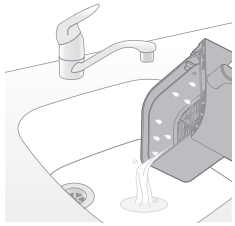
8 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di pulizia.
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.



9 Dopo 15 minuti, l'apparecchio emetterà un segnale acustico continuo e l'icona della pulizia a vapore lampeggerà fino a quando non si rimuove il recipiente.
Ciò indica che il processo di pulizia è completo e che rimane la fase di asciugatura di 5 minuti.

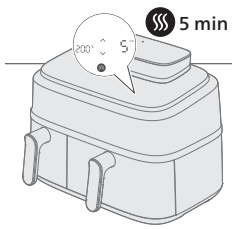


10 Rimuovere e svuotare il recipiente.

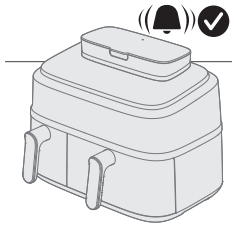


11 Risciacquare il cestello e il recipiente per rimuovere i residui.
Se nel recipiente e nel cestello rimane del grasso , pulirli con acqua e sapone o detergente usando una spugna, quindi sciacquarli nuovamente.

12 Eliminare il grasso sciolto intorno all'area del riscaldatore con un panno.
Quando si utilizzano le funzioni di frittura ad aria o di cottura a vapore e frittura ad aria, un po' di grasso si accumula intorno all'area del riscaldatore. La pulizia a vapore e con un panno a frequenza regolare consentono di mantenere pulito l'interno della parte superiore.



13 Reinserire il recipiente nell'unità per avviare automaticamente la modalità di asciugatura.



14 Dopo 5 minuti, un segnale acustico indica che il programma di asciugatura è stato completato.

Consiglio

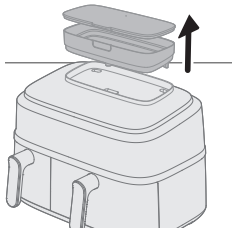
- Prima del primo utilizzo o se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "pulizia a vapore" per pulire accuratamente il circuito dell'acqua e il vano di destra.

Nota

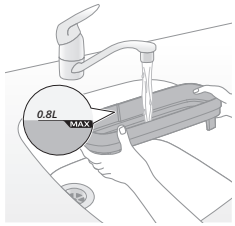
- Quando si avvia il programma di pulizia a vapore o di rimozione del calcare, potrebbe generarsi più vapore rispetto alla modalità vapore dal retro dell'apparecchio; questo indica una maggiore quantità di condensa visibile sulla parete. Prima di avviare questi due programmi, assicurarsi che 1) la presa d'aria non sia rivolta direttamente verso la presa elettrica; 2) non posizionare altri apparecchi da cucina accanto alla macchina; 3) posizionare la macchina a 20 cm dalla parete per ridurre la formazione di condensa sulla parete.

Utilizzo della funzione di rimozione del calcare

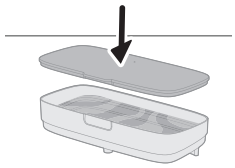
Ogni 10 ore di utilizzo della modalità vapore, l'icona lampeggia per indicare che è il momento di eseguire un programma di rimozione del calcare. Questa funzione consente di rimuovere il calcare dal sistema dell'acqua del dispositivo e ne prolunga la durata.



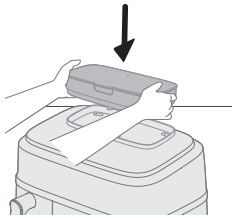
1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.



2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX.

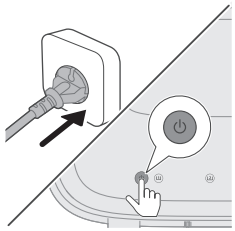


3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.

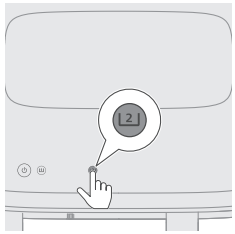


4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

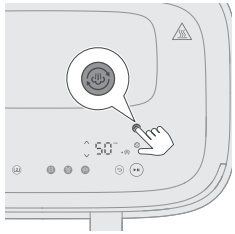
Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.



5 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio

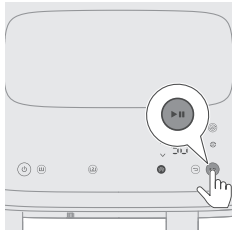


6 Selezionare il recipiente grande.



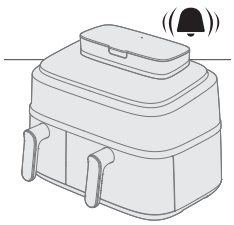
7 Tenere premuto il pulsante di pulizia a vapore per più di 3 secondi finché l'icona di rimozione del calcare non viene visualizzata e lampeggia.

Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.

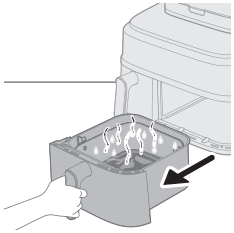


8 Premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la rimozione del calcare.

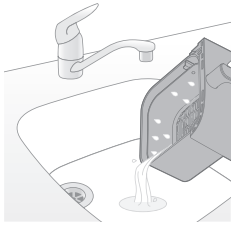
L'indicazione del tempo smette di lampeggiare.



9 Attendere 50 minuti fino a quando non viene emesso un segnale acustico a indicare che il programma è stato completato.



10 Rimuovere il recipiente grande.



11 Eliminare l'acqua sporca.

12 Lavare il recipiente e il cestello, sciacquarli e asciugarli. Pulire il vano di cottura con un panno asciutto o un panno da cucina.

Si consiglia di utilizzare la funzione di pulizia a vapore per sciacquare il circuito dell'acqua interno e asciugare il recipiente.

Nota

- Quando l'icona lampeggia, si consiglia di eseguire subito la pulizia di rimozione del calcare; in caso contrario, il calcare potrebbe accumularsi nel circuito dell'acqua e ostruirlo.
- Se si desidera eseguire la rimozione del calcare in un secondo momento, è possibile ignorare la notifica. La volta successiva che Airfryer viene acceso, verrà ricordato di nuovo.
- Non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfammico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il sistema dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare.
- Se si utilizza spesso acqua dura, presente nella propria zona, potrebbe essere necessario rimuovere il calcare dal dispositivo con una frequenza più alta.

Pulizia generale

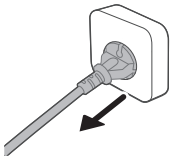
Avvertenza

- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente e il cestello dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.

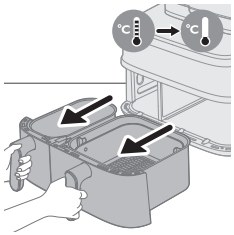
Se della condensa si accumula all'interno o intorno alla superficie dello scarico del vapore, pulirla con un panno morbido e asciutto.

1 Premere il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.



Consiglio

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.



2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

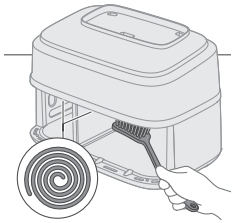
Consiglio

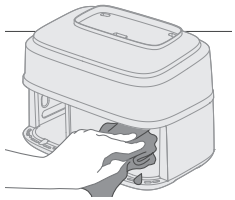
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.

4 Per evitare graffi, pulire delicatamente la parte esterna (inclusi scarico del vapore, superficie, ecc.) dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



5 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.





6 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

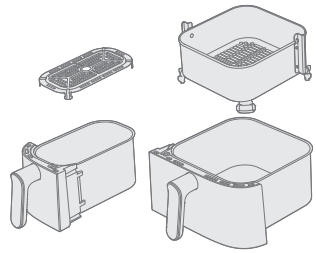
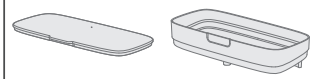
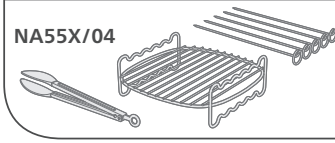
Nota

- Se durante la pulizia si estrae involontariamente il divisorio che si trova tra il recipiente piccolo e quello grande, assicurarsi di rimetterlo al suo posto.

Consiglio

- Se residui di cibo rimangono attaccati al recipiente, utilizzare il programma di pulizia a vapore automatica per ammorbidire i residui e pulire facilmente l'apparecchio (vedere "Uso dei programmi di pulizia automatica").

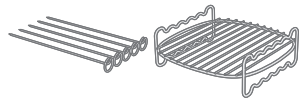
Tabella di pulizia

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

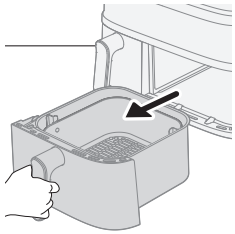
Accessori

Utilizzo della doppia griglia

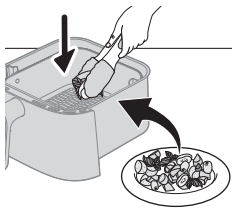
La doppia griglia e gli spiedini sono inclusi nei modelli indicati di seguito: NA55X/03.



La doppia griglia è un accessorio utile che permette di cuocere su due livelli, ma è compatibile solo con il recipiente grande.



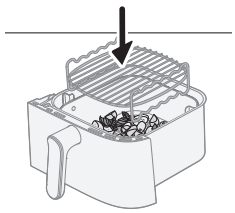
1 Rimuovere il recipiente grande dall'apparecchio.



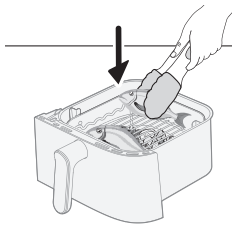
2 Posizionare il cibo desiderato nel cestello.

Nota

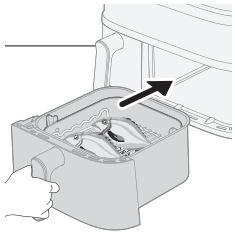
- consultare la tabella dei cibi qui sotto per verificare quali sono gli ingredienti suggeriti da cuocere con la doppia griglia.



3 Posizionare la doppia griglia sopra i cibi nel cestello.



4 Aggiungere la seconda porzione di cibo sulla doppia griglia.

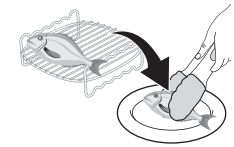


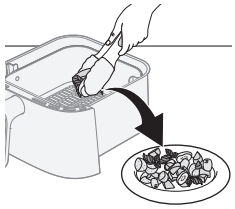
5 Inserire il recipiente nell'apparecchio e regolare il tempo e la temperatura di cottura, come specificato nella tabella di seguito. Una volta completata questa operazione, premere il pulsante di avvio.

Piatti	Peso (a crudo)	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Nuggets di pollo surgelati	300 g/11 oz	17-20 min	180°C	
Patatine surgelate sottili	400 g/14 oz			
Ali di pollo surgelate	450 g/16 oz	16-20 min	200°C	
Hamburger di pollo surgelati	350 g/12 oz			
Pannocchie	800-1000 g	24-28 min	180°C	- 3 pezzi di pannocchie
Patate a spicchi	500 g/18 oz			
Orata	500-600 g	18-20 min	200°C	- 2 pezzi di pesce intero
Patata al cartoccio (in quattro parti)	350 g/12 oz			
Funghi interi	200 g/7 oz	12-14 min	200°C	
Gamberoni con guscio	400 g/14 oz			
Formaggio o tofu grigliato	250 g/9 oz	15-18 min	180°C	- Capovolgere il formaggio o il tofu grigliato a metà del tempo di cottura
Verdure miste	500 g/18 oz			

Nota

- il primo cibo elencato nella tabella va posizionato nella parte superiore della doppia griglia, mentre il secondo cibo va sotto la griglia.





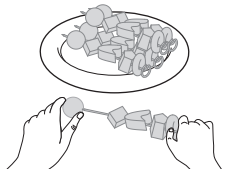
6 Una volta completata la cottura, usare i guanti da forno e le pinze per rimuovere con cautela il cibo dal recipiente.

Attenzione

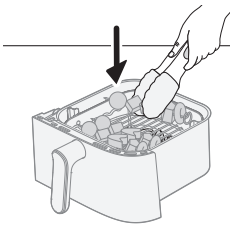
- **Prestare attenzione quando si rimuove la doppia griglia, poiché diventa calda durante la cottura.**

Utilizzo degli spiedini

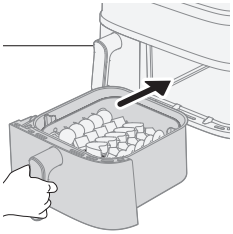
Gli spiedini possono essere utilizzati insieme alla doppia griglia.



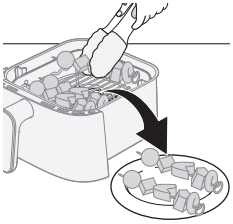
1 Infilare la carne o le verdure desiderate negli spiedini.



2 Posizionare gli spiedini nelle apposite scanalature della doppia griglia.



3 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.
4 Impostare il tempo e la temperatura di cottura in base alla tabella di riferimento e iniziare la cottura.



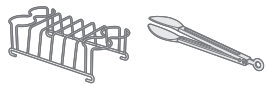
5 Una volta completata la cottura, usare i guanti da forno e le pinze per rimuovere con cautela il cibo dal recipiente.

Consultare la tabella per ottenere suggerimenti specifici sui tempi e le temperature di cottura.

Contenuto del cestello	Porzione	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
5 spiedini con cibo	5 spiedini	15-18 min	180°C	- Inserire le verdure miste nella parte inferiore del recipiente e gli spiedini sopra la doppia griglia.
Verdure miste	500 g			

Utilizzo del kit colazione

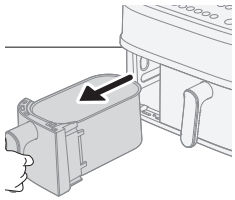
Il kit colazione è incluso nei modelli indicati di seguito: NA55X/04.



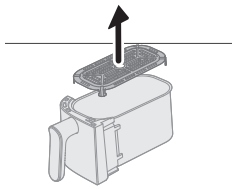
Il kit colazione consente di cuocere fino a quattro uova e quattro toast contemporaneamente.

Attenzione

- **Una volta terminata la cottura, estrarre le uova e i toast dal kit colazione prestando attenzione e utilizzando sempre le pinze, per evitare eventuali bruciature.**



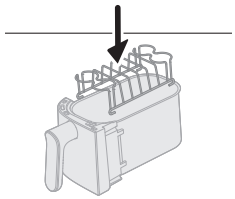
1 Rimuovere il recipiente piccolo dall'apparecchio.



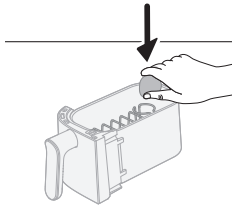
2 Rimuovere la piastra inferiore dal recipiente.

Nota

- se la piastra inferiore non viene rimossa, le fette di toast potrebbero non entrare correttamente nel recipiente.



3 Posizionare il kit colazione nel recipiente piccolo.

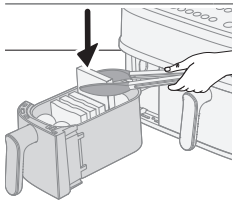


4 Aggiungere fino a quattro uova sul kit colazione e reinserire il recipiente nell'apparecchio.

5 Regolare il tempo e la temperatura di cottura in base alla tabella dei cibi riportata di seguito e premere il pulsante di avvio.

Kit colazione	Importo	Tempo di cottura	Temperatura	Nota

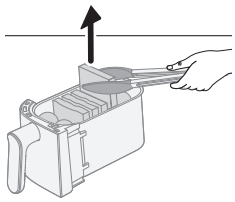
Uova sode	4 uova	10-12 min	180°C	- Cuocere prima le uova. Aggiungere i toast a metà cottura.
Uova alla coque	4 uova	8-10 min		
Toast	5 pezzi	5-6 min		



6 A metà cottura, aggiungere le fette di toast al kit colazione e continuare la cottura.

Suggerimento

- è possibile attivare il promemoria di scuotimento del cibo per non dimenticare di aggiungere i toast.
- Se i toast non entrano nel recipiente, dividerli a metà.



7 Una volta completata la cottura, usare le pinze per rimuovere con cautela le uova e i toast.

Consultare la tabella dei cibi riportata di seguito per verificare i tempi e le temperature di cottura specifici.

Conservazione

1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
3 Avvolgere il cavo attorno all'apposito supporto sul retro dell'apparecchio.

Nota

- Quando si trasporta Airfryer, tenerlo sempre in posizione orizzontale per evitare che i recipienti cadano accidentalmente, con il rischio di danneggiarli.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili di Airfryer, come il fondo in rete rimovibile, ecc., siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate di seguito, visitare il sito **www.philips.com/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:
		Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il pulsante on/off non è stato ancora attivato.	Utilizzare il pollice per premere il pulsante on/off, assicurandosi di toccare con il dito l'intero pulsante.
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	Il dispositivo è rotto/difettato.	Chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo. Se sullo schermo viene ancora visualizzata la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E4–E12".	Il dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.	Provare a scollegare e ricollegare il dispositivo alla presa di corrente. Se non si riesce a risolvere il problema, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
Si sente uno strano rumore proveniente dall'interno dell'apparecchio.	L'apparecchio è dotato di una ventola, necessaria per trasportare il calore agli alimenti, e di una pompa dell'acqua, necessaria per la funzione di cottura a vapore dell'apparecchio.	Questo rumore è normale e previsto. Se il rumore diventa più forte o chiaramente diverso, contattare il centro di assistenza Philips per ulteriori informazioni.
Dopo la cottura, è presente dell'acqua nella camera di cottura.	Airfryer produce vapore durante la cottura. Il vapore si condensa sugli alimenti e sulle pareti interne della camera di cottura. L'acqua di condensa rimane nella camera di cottura dopo la cottura.	È normale che una certa quantità d'acqua rimanga nella camera di cottura dopo la cottura. È sufficiente asciugarla con un panno umido non abrasivo.
lampeggia sempre	Non c'è acqua nel serbatoio	Aggiungere acqua nel serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente	Premere verso il basso il serbatoio dell'acqua nella scanalatura per fissarlo in posizione, quindi premere il pulsante di avvio/pausa.
	Tubo dell'acqua bloccato	Contattare il centro assistenza clienti del proprio paese e richiedere ulteriore assistenza.
lampeggia sempre	Questo è il promemoria per la rimozione del calcare	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Vedere il capitolo "Rimozione del calcare".
Sulla parete potrebbe essere presente dell'acqua di condensazione durante la cottura a vapore, la pulizia a vapore e la rimozione del calcare	È normale che il vapore fuoriesca dalla presa d'aria sul lato destro e venga spinto sulla parete dalla ventola	Posizionare il dispositivo a 20 cm di distanza dalla parete e non posizionare la presa d'aria destra davanti alla presa a muro per evitare problemi elettrici. Non collocare altri elettrodomestici da cucina accanto al dispositivo. Asciugarlo con un panno.
La macchina sembra presentare delle perdite	Perdite dalla parte interna del dispositivo (perdite dal tubo dell'acqua, ecc.)	Contattare il centro assistenza clienti del proprio paese e richiedere ulteriore assistenza.
	Dispositivo incrinato da una forza esercitata dall'esterno o da una deformazione	

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Perdite dal serbatoio dell'acqua	Estrarre il serbatoio dell'acqua e reinstallarlo correttamente Controllare se il serbatoio dell'acqua presenta incrinature, contattare il centro assistenza clienti del proprio paese
Vapore insufficiente	Acqua non sufficiente nel serbatoio dell'acqua	Controllare il serbatoio per verificare che vi sia abbastanza acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è inserito completamente in modo corretto	Premere verso il basso il serbatoio dell'acqua nella scanalatura per fissarlo in posizione, quindi premere il pulsante di avvio/pausa.
	L'apertura per l'acqua nella scanalatura sulla parte superiore della macchina è sporca/ostruita	Pulire e sciacquare l'apertura per l'acqua.
	Ostruzione del generatore di vapore o perdita nella tubazione del vapore	Se il dispositivo viene utilizzato da un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessario eseguire la procedura di rimozione del calcare e la pulizia del generatore di vapore. Avviare il programma di rimozione del calcare. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza clienti
La ventola o il motore non emettono alcun suono quando si avvia il programma di cottura a vapore, vapore e frittura ad aria, pulizia a vapore, rimozione del calcare, ma le indicazioni della temperatura e del tempo sono accese e non lampeggiano	È normale. L'apparecchio funziona.	Attendere più di 20 secondi per verificare nuovamente il fenomeno.
Condensa sulle prese vuote durante la cottura a vapore, la pulizia a vapore e la rimozione del calcare	Il dispositivo è posizionato troppo vicino alle prese vuote	Si consiglia di regolare la posizione dell'apparecchio o di utilizzare il coperchio antipolvere della presa per evitare che la condensa si accumuli.

Saturs

Svarīgi 530
Otrreizējā pārstrāde 532
Elektromagnētiskie lauki (EMF) 532
Garantija un atbalsts 532
Ievads 534
Vispārīgs apraksts 535
Funkciju apraksts 537
Pirms pirmās lietošanas reizes 538
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes 539
Gatavošanas instrukcijas 541
Gatavošana divās pannās 541
Gatavošana vienā pannā 546
Tīrīšana 570
Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana 570
Vispārīga tīrīšana 575
Piederumi 577
Glabāšana 582
Problēmu novēršana 582

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.



Bīstami!

- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūdusi pārtika.
- Pirms pirmās izmantošanas reizes elektrības vada glabātuve ir jāpiemontē ierīcē. Vada glabātavu pēc tam aizliegts noņemt.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 15 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.

- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Tā kā Airfryer ir divi gatavošanas nodalījumi, tam ir liela elektriskā jauda. Vienlaikus nedarbiniet citas jaudīgas ierīces (piem., tējkannas, elektriskos grilus u. tml. ierīces), kas pieslēgtas pie tās pašas elektriskās ķēdes. Citādi jūsu mājas elektrosistēmas jaudas slēdzis var nostrādāt, un šai kontaktligzdai vairs netiks pievadīta elektrība.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā un pēc lietošanas uzkarst, tādēļ vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.
- Kad tvaicējat pārtiku, vāku atveriet uzmanīgi, lai neapdedzinātos ar tvaiku.
- Tukšais nodalījums vienmēr būs karsts arī tad, ja aktīvi tiek izmantots otrs nodalījums.

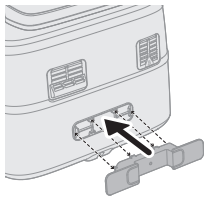


- Neizmantotie ierīces nodalījumi var uzkarst pat tad, ja tiek izmantoti citi nodalījumi, tāpēc arī tad, ja tiek izmantots tikai viens nodalījums, ieteicams vienmēr turēt visas atvilktnes paredzētajās vietās un tās atvērt/izņemt tikai, lai ievietotu tajās produktus.
- Nevērsiet ierīces tvaika izvades atveri pret kontaktligzdu.

Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Neatvienojiet ierīci no elektrotīkla uzreiz pēc gatavošanas procesa pabeigšanas.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.

- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas.
- Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā, kas pārsniedz 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala un šļakstu vairogs.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Esiet uzmanīgs, kad ar sinhronizētās izslēgšanās funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).
- Esiet uzmanīgs, kad izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkristu piederumi.



- Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos. Šo starpliku aizliegts noņemt.
- Kad iedegas atkaļķošanas ikona, veiciet atkaļķošanai nepieciešamās darbības.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atverei tieši pret kontaktligzdu. Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopilēt gar virsmām.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.
- Ja tvaika atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mīkstu, sausu drānu.
- Ja uz neizmantotām kontaktligzdām veidojas kondensāts, ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās neizmantotās kontaktligzdās.

Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Garantija un atbalsts

Šim izstrādājumam uzņēmums Versuni sniedz divu gadu garantiju kopš tā iegādes datuma. Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ

vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Plašāku informāciju par garantijas izmantošanu skatiet mūsu tīmekļa vietnē **www.philips.com/support**.

Ievads

Apsveicam un laipni lūdzam Philips ģimenē!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

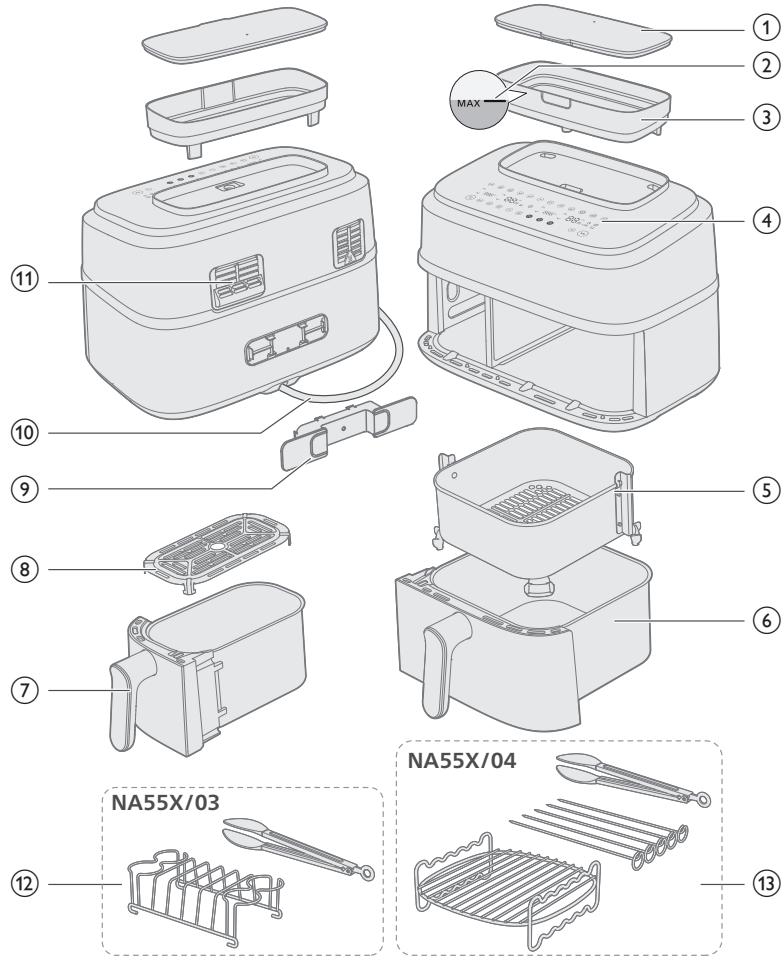
Divu grozu ierīce Airfryer ar tvaicēšanas funkciju, ļauj pagatavot divus dažādus ēdienus ar atsevišķām gatavošanas metodēm tā, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Divi grozi fritēšanai, cepšanai, grauzdēšanai un grilēšanai, turklāt lielajā grozā ir pieejama arī tvaicēšanas funkcija. Tehnoloģijas RapidAir Plus un Air Steam gādās, lai jūsu maltītes vienmēr būtu perfekti pagatavotas.

Šī Airfryer ierīce ir arī aprīkota ar automātiskās tīrīšanas funkciju, piemēram, tvaika tīrīšanu un atkaļķošanu. Izmantojot tvaika tīrīšanas funkciju, ir vieglāk notīrīt taukus, kas sakrājušies uz lielās pannas un sildīšanas caurules. Atkaļķošanas funkcija palīdz notīrīt katlakmens nogulsnes no ierīces ūdens sistēmas un paildzina ierīces darbmūžu.

Ierīci var pārvaldīt ar lietotni Home ID, kur pieejami detalizēti norādījumi un simtiem kārdinošu recepšu ar īpašiem iestatījumiem jūsu divu grozu Airfryer ierīcei.

Lejupielādējiet lietotni, izmantojot kvadrātkodu uz iepakojuma.

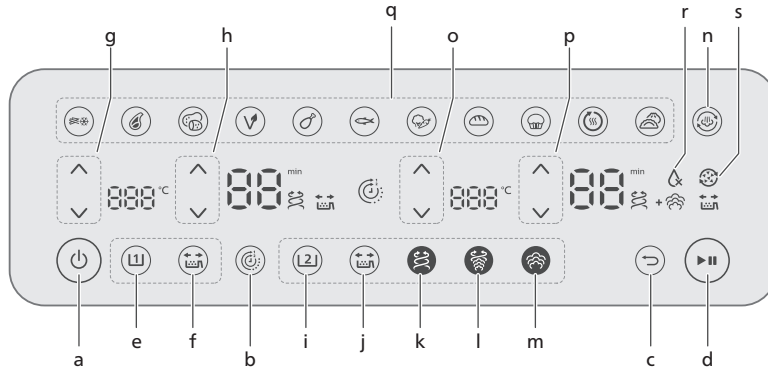
Vispārīgs apraksts



Galvenās daļas

1	Ūdens tvertnes vāks	8	Apakšējā plāksne mazajai pannai
2	Maks. ūdens līmeņa indikators MAX	9	Vada turētājs
3	Ūdens tvertne	10	Strāvas padeves vads
4	Vadības panelis	11	Gaisa izplūdes atveres
5	Grozs lielajai pannai	12	Brokastu komplekts (tikai NA55X/03)
6	Lielā panna	13	Papildu gatavošanas līmenis ar iesmiem (tikai NA55X/04)
7	Mazā panna		

Vadības panelis



a Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
b Laika funkcija
c Poga Atpakaļ
d Poga Sākt/pauzēt

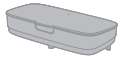
Mazās pannas vadības pogas

e Mazās pannas poga
f Sakratīšanas atgādinājuma poga
g Temperatūras vadības pogas
h Laika vadības pogas

Lielās pannas vadības pogas

i Lielās pannas poga
j Sakratīšanas atgādinājuma poga
k Karstā gaisa funkcijas poga
l Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcijas poga
m Tvaika funkcijas poga
n Tvaika tīrīšanas funkcijas poga
o Temperatūras vadības pogas
p Laika vadības pogas
q Iepr. iestatījumu pogas
r Trūkstoša ūdens indikators
s Atkaļķošanas atgādinājuma ikona

Funkciju apraksts



Ūdens tvertne

Airfryer ierīces augšdaļā atrodas ūdens nodalījums. Ūdens līmeņa atzīme MAX norāda aptuveni 800 ml tilpuma, un tā ir redzama gan no priekšas, gan aizmugures. Lai izvairītos no ūdens noplūšanas, nepārsniedziet šo līmeni.

Lai neizšļakstītu ūdeni, uzpildīšanas laikā turiet tvertni ar abām rokām un pirms pārvietošanas aizveriet vāku. Lai izvairītos no katlakmens nogulšņu veidošanās, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas reizes.



Laika funkcija

Automātiski sinhronizē gatavošanas laiku, lai abās pannās gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus pat tad, ja gatavošanas laiks katrā pannā atšķiras.



Atgriešanās poga

Izmantojiet atgriešanās pogu, ja kļūdaini izvēlējāties nepareizo priekšiestatījumu/funkciju.



Sakratīšanas atgādinājums

Nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai iespējotu vai atspējotu brīdinājumus, kas gatavošanas laikā atgādina sakratīt vai divreiz apgriezt ēdienu vienmērīgākam gatavošanas rezultātam. Atskanēs skaņas signāls un blakus laika rādījumam mirgos sakratīšanas ikona .



Gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tehnoloģija RapidAir Plus apvienojumā ar unikālo zvaigznes formas konstrukciju nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap un caur ēdienu, nodrošinot gardas maltītes un vienmērīgi pagatavotu ēdienu gan ārpusē, gan iekšpusē.



Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tikai lielajai pannai: izmantojiet tehnoloģijas RapidAir Plus un Air Steam, lai iegūtu maltīti, kas vienlaikus ir mīksta (nodrošina tvaicēšana) un kraukšķīga (nodrošina karstā gaisa funkcija).



Tvaicēšanas funkcija

Tikai lielajai pannai: Tehnoloģija Air Steam nodrošina efektīvu dārzeņu, zivs, pelmeņu vai ceptu ēdienu tvaicēšanu, lai jūsu maltītes būtu mīkstas un ar patīkamu tekstūru, nepadarot ēdienu slapju vai ūdeņainu.



Ikona "Trūkst ūdens"

Šī ikona ir redzama labās puses ciparu displejā. Kad mirgo šī ikona un atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka tvertnē nav ūdens vai tvertne nav pareizi pievienota ierīcei. Iepildiet tvertnē ūdeni un pārliecinieties, ka tā ir pareizi pievienota ierīcei. Tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu, un indikators izdzisīs.



Tvaika tīrīšanas funkcija

Tikai lielajai pannai: vienreiz nospiediet tvaika tīrīšanas pogu, lai sāktu labās puses nodalījuma tīrīšanu un izšķīdinātu taukainos nosēdumus pannā un ap sildītāju. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana — tvaika tīrīšana".



Atkaļķošanas funkcija

Tikai lielajai pannai: vismaz 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu, līdz sāk mirgot atkaļķošanas ikona. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana — atkaļķošana".





Pauzēt gatavošanu

Nospiediet sākšanas/pauzes pogu vai ievietojiet atpakaļ pannu/grozu, lai atsāktu gatavošanu.

Priekšiestatījumi

Tālāk sniegtie priekšiestatījumi ir gatavošanas programmas, kas iesaka temperatūru un gatavošanas ilgumu, balstoties uz noteiktu ēdiena daudzumu. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".



Saldētu kartupeļu uzkodas



Steiks



Svaigi kartupeļi



Vegānisks



Cāļa stilbiņi



Zivis



Dārzeņi



Maize



Kēksiņš/ kūka



Uzsildīšana



Pelmeņi

Ierīces troksnis

Kamēr ierīce darbojas, var būt dzirdams troksnis. Troksnis rodas no sūkņa un ventilatora, un tas nenorāda uz kļūdainu darbību.

Skaņas paziņojumi

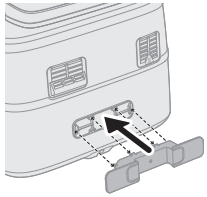
Reizēm dzirdēsiet skaņu, piemēram, kad ierīce ir pabeigusi gatavošanu vai kad ēdiena gatavošanas laikā ir nepieciešams veikt kādu darbību, piemēram, sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Svarīgi

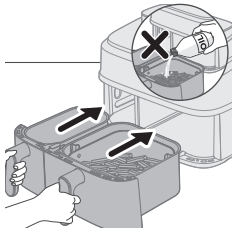
- **Pirmajā lietošanas reizē no Airfryer ierīces var rasties nedaudz dūmi un smaka. Pēc dažām minūtēm tam būtu jāpazūd.**
- **Pirms pirmās lietošanas reizes izlasiet nodaļu "Tīrīšana" un rūpīgi iztīriet ierīci.**

1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu "Tīrīšana").
4 Ar klikšķi piestipriniet vada turētāju paredzētajā vietā ierīces aizmugurē.



Uzmanību!

- **Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos.**



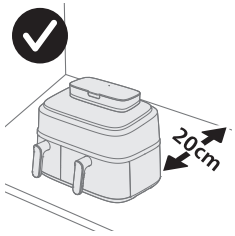
Uzmanību!

- **Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.**
- **Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.**
- **Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.**
- **Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzsildīt.**

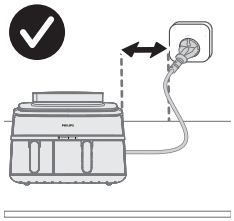
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

Piezīme



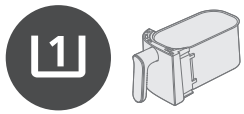
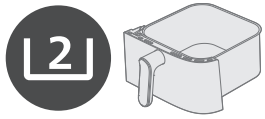
- Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atveri izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un tā izplūdes. Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atverei tieši pret kontaktligzdu.



- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet Airfryer ierīci blakus citai ēdiena gatavošanas ierīcei, tuvu virtuves sienai vai zem virtuves skapja, jo karstais tvaiks var veidot kondensātu un nopilēt gar virsmām.
- Standarta apstākļos ap visu ierīci ir jānodrošina laba ventilācija.
- Lietošanas laikā pa gaisa izplūdes atveri izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un tā izplūdes. Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienas un nevērsiet gaisa izplūdes atverei tieši pret kontaktligzdu.

Gatavošanas instrukcijas

Labās un kreisās puses pannām ir atšķirīgas gatavošanas funkcijas. Varat izvēlēties vēlamajai gatavošanas funkcijai piemēroto pannu.

	Gatavošanas režīms		
	Gatavošana ar karsto gaisu	Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā	Tvaicēšana
			
Mazā panna 	✓	✗	✗
Lielā panna 	✓	✓	✓

Pirms tvaicēšanas vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcijas izmantošanas pārbaudiet, vai tvertnē ir pietiekami daudz ūdens, kā arī raugieties, lai ūdens daudzums tvertnē nepārsniegtu ūdens līmeņa atzīmi MAX.

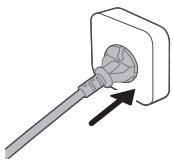
Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdens tvertni.

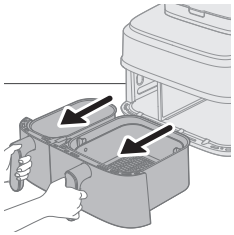
Gatavošana divās pannās

Gatavošana ar laika funkciju

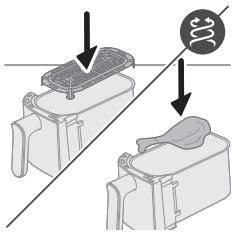
Ja gatavojat divus ēdienus ar atšķirīgu gatavošanas funkciju, temperatūru un laiku, izmantojiet **Laika funkciju**, lai gatavošana abās pannās tiktu pabeigta vienā laikā.

1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

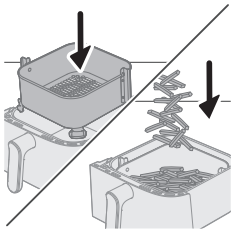




2 Izņemiet abas pannas no ierīces, velkot aiz roktura.



3 Ievietojiet apakšējo plāksni mazajā pannā.

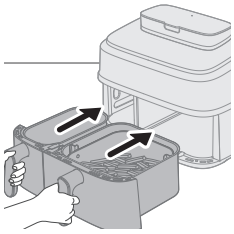


4 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

Piezīme

- Kad ievietojat grozu pannā, pārliecinieties, ka groza atloki labajā un kreisajā pusē ir pareizi novietoti. Ja nejauši pagriezīsiet grozu par 90 grādiem, to nevarēs ievietot pannā.
- Ir normāli, ja grozs pannā jāiespiež ar nelielu spēku.

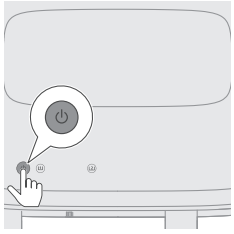
5 Ielieciet produktus grozos.



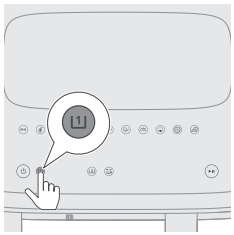
6 Ielieciet pannas atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**

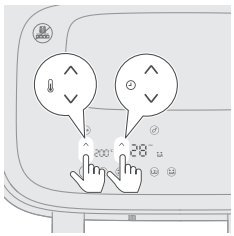


7 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



8 Izvēlieties mazo pannu.

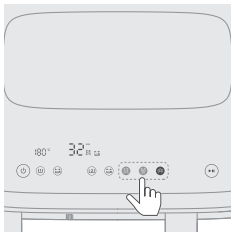
Laika un temperatūras norāde kreisajā pusē sāk mirgot.



9 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.

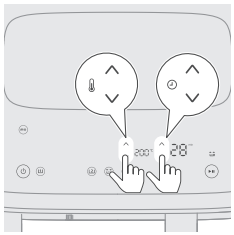


10 Izvēlieties lielo pannu.



11 Atlasiet vēlamo gatavošanas funkciju: gatavošana karstā gaisā, tvaicēšana, tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā.

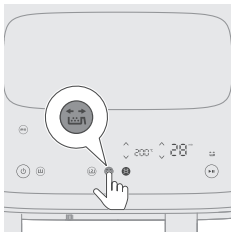
Pirms izvēlaties tvaicēšanas vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju, piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.



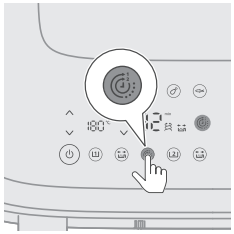
12 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.

Ja izvēlaties gatavošanu karstā gaisā vai tvaicēšanu un gatavošanu karstā gaisā, varat pielāgot gatavošanas temperatūru. Izmantojot tvaicēšanas funkciju, temperatūra tiek iestatīta uz 100 °C, un to nevar mainīt.

Ieteicamo produktu daudzumu, temperatūru un gatavošanas laiku skatiet pārtikas tabulu nodaļā "Gatavošana vienā pannā".



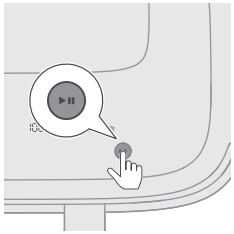
13 Nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu.



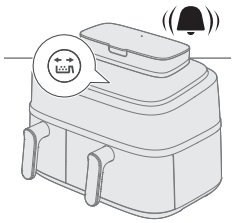
14 Nospiediet laika funkcijas pogu, lai abu ēdienu gatavošana tiktu pabeigta vienā laikā.

Varat izlaist šo darbību, ja gatavojat divus ēdienus, izmantojot atšķirīgas gatavošanas funkcijas, temperatūras un laikus, un abus ēdienus nevajag gatavus vienā laikā.

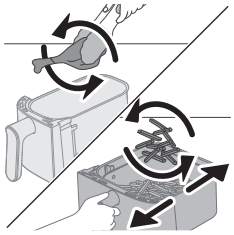
Ja gatavošanas laikā mainīsiet vienas pannas gatavošanas laiku, **Laika funkcija** tiks atspējota un abas pannas darbosies nesaistīti. Lai vēlreiz aktivizētu **Laika funkciju**, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Tad nospiediet **Laika funkcijas** pogu, kad tā atkal kļūst aktīva. Visbeidzot, vēlreiz nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai atsāktu gatavošanu.

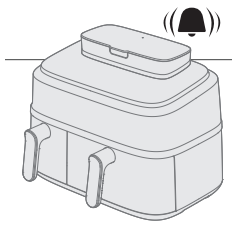


15 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

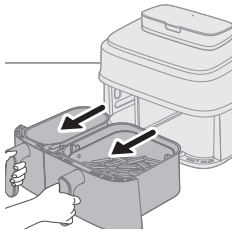


16 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izņemiet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.





17 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



18 Izvelciet pannas un pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Ja vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un paildziniet gatavošanas laiku par vēl dažām minūtēm.

19 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

Piezīme

- Lai pauzētu abas pannas, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet abas pogas vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar abām pannām.
- Lai pauzētu tikai vienu pannu, vispirms atlasiet pannu un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet šo pogu vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar attiecīgo pannu.
- Ir iespējams vienai pannai izmantot priekšiestatījumu un otrai pannai izmantot manuālos iestatījumus.
- Ierīce automātiski pauzē gatavošanu, kad izvelkat pannu, un atsāk gatavošanu, kad ievietojat pannu atpakaļ vietā.

Norādes dažādu gatavošanas funkciju izmantošanai skatiet attiecīgajās nodaļas "Gatavošana vienā pannā" sadaļās.

Gatavošana vienā pannā

Ja vēlaties karstā gaisā pagatavot nelielu porciju, izvēlieties mazo pannu ⑪.

Ja vēlaties lielu porciju gatavot karstā gaisā, tvaicēt un gatavot karstā gaisā vai tvaicēt, izvēlieties lielo pannu ⑫.

Tālāk sniegtas norādes gatavošanai lielajā pannā.

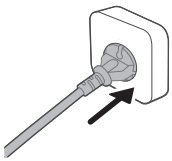
Piezīme

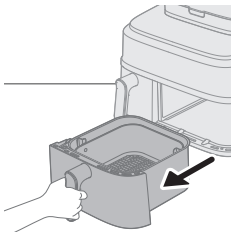
- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, to izcelšanai izmantojiet pārtikas knaibles.
- Atkarībā no produktu veida pēc katras gatavošanas reizes vai pirms groza sakratīšanas vai nomaiņas no pannas, iespējams, vajadzēs rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Nolejot lieko eļļu vai taukus, novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas un uzvelciet virtuves cimdus. Tad ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

Funkcija gatavošanai ar karsto gaisu

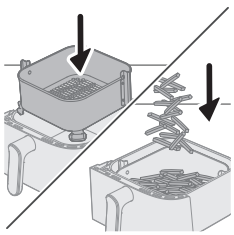
Pārtikas tabula gatavošanai ar karsto gaisu lielajā pannā

1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.





2 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.

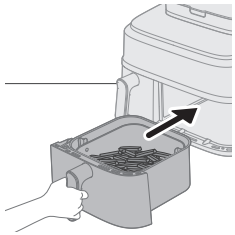


3 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

4 Ielieciet produktus grozā.

Piezīme

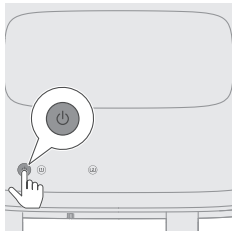
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Pareizo pārtikas daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku skatiet pārtikas tabulā.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.



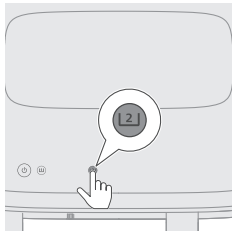
5 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



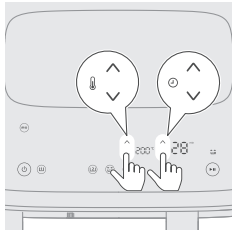
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



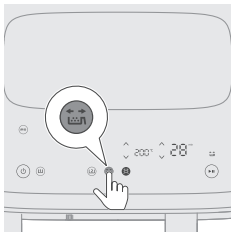
7 Izvēlieties lielo pannu.



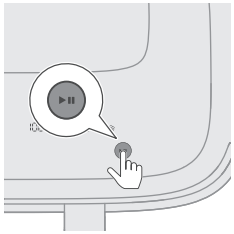
8 Nospiediet gatavošanas karstā gaisā funkcijas pogu.
Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



9 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet pārtikas tabulu).



10 Ja produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu (skatiet pārtikas tabulu).

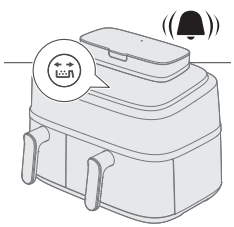


11 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

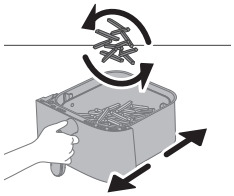
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

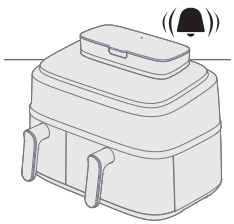
Piezīme

- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.

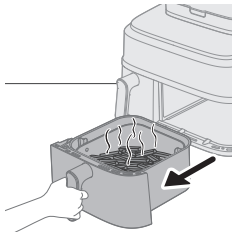


12 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.





13 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



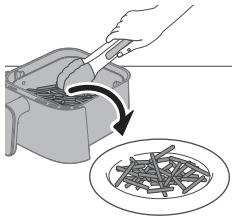
14 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



15 Uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, fritētus kartupeļus) no pannas ar grila knaiblēm.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo grozs var izkrist no pannas.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**

Pārtikas tabula — lielā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	800 g/28 unces	200 °C	28–31	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	800 g/28 unces	180 °C	30–40	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	600 g/21 unces	200 °C	10–20	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	600 g/21 unces	200 °C	18–24	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g/5 unces)	4 kotletes	200 °C	15–20	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas kukulītis	1200 g/42 unces	150 °C	55–60	Izmantojiet cepšanas piederumu

Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g/5 unces)	4 karbonādes	200 °C	15–20	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g/1,8 unces)	10 gab.	200 °C	11–15	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	10 gab.	180 °C	27–32	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g/6 unces)	5 gab.	180 °C	15–25	Apgrieziet procesa vidū
Vesela vista	1200 g/42 unces	180 °C	50–60	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3 zivis	180 °C	20–25	
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	5 gab.	160 °C	25–32	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1000 g/28 unces	180 °C	18–23	Iestatiet gatavošanas laiku atbilstoši vēlmēm. Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgroziet vai samaisiet.
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces)	9 gab.	160 °C	13–15	Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Kūka	500 g/18 oz	140 °C	35–40	Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku. Pārbaudiet kūkas gatavību pirms izņemšanas.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g/2 unces)	6 gab.	200 °C	6–8	

Vegāniska pārtika (svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)	12 gab.	180 °C	12–15	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavota maize	550 g/28 unces	150 °C	33–35	Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.



Pārtikas tabula — mazā panna

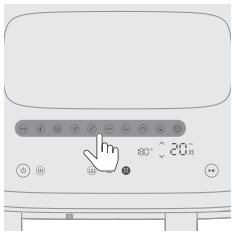
Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti fritēti kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	300 g/11 unces	200 °C	28–30	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	300 g/11 unces	180 °C	30–38	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g/11 unces	200 °C	20–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	300 g/11 unces	200 °C	20–23	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g/5 unces)	300 g/11 unces	200 °C	21–24	Apgrieziet procesa vidū
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g/5 unces)	300 g/11 unces	200 °C	20–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g/1,8 unces)	6 gab.	200 °C	13–17	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	5 gab.	180 °C	28–30	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g/6 unces)	3 gab.	180 °C	20–25	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/ 11–14 unces)	1 gab.	180 °C	24–26	

Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	2 gab.	160 °C	25–32	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	400 g/14 unces	180 °C	12–25	Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kēksiņi (aptuveni 50 g/1,8 unces)	6 gab.	160 °C	19–25	Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g/2 unces)	3 gab.	200 °C	6–8	
Vegāniska pārtika (svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)	12 gab.	190 °C	15–18	40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkoda, piem., falafels. Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Gatavošana karstā gaisā lielajā pannā ar priekšiestatījumu

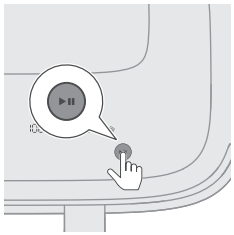
1 Izpildiet 1.–8. darbību nodaļā "Gatavošana karstā gaisā lielajā pannā ar pārtikas tabulu".



2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms.

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Skatiet tabulu tālāk, lai uzzinātu ieteikto pārtikas daudzumu atbilstoši noklusējuma gatavošanas laikam.

Priekšiestatījumi — lielā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		800 g/28 - unces	200 °C	28 min	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētu kartupeļu restītes u. c. Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un atgādina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Steiks (arī liellopa gaļa un cūkgaļas karbonādes)		600 g/21 - unces	200 °C	20 min	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g/7 unces katra šķēle.
Vegāniska pārtika (arī svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)		12 gab.	180 °C	12 min	- 40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkoda, piem., falafels Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Svaigi kartupeļi		800 g/28 - unces	180 °C	30 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - Sagrieziet kartupeļus kubiņos - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g/21 - unces	180 °C	23 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces

Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Dārzeņi		1000 g/35 - unces	180 °C	22 min	- Rupji sagriezti - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kūka		800 g/35 - unces	140 °C	35 min	- Lielajai pannai izmantojiet XL cepšanas piederumu (199 x 189 x 80 mm) - Mazajam grozam izmantojiet kēksiņu formas
Maize		500 g	180 °C	35 min	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pārbaudiet maizes gatavību, pirms to izņemat
Uzsildīšana			160 °C	5 min	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma

Priekšiestatījumi — mazā panna

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Saldētas kartupeļu uzkodas		300 g/11 - unces	200 °C	30 min	- Saldētas kartupeļu uzkodas, piemēram, saldēti fritēti kartupeļi, kartupeļu daiviņas, fritētu kartupeļu restītes u. c. Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un atgādina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Steiks (arī liellopa gaļa un cūkgaļas karbonādes)		400 g/14 - unces	200 °C	22 min	- Sagrieziet gaļu 2–2,5 cm biezās šķēlēs, 200 g/7 unces katra šķēle

Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Vegāniska pārtika (arī svaigas gatavošanai sagatavotas vegāniskas uzkodas, piem., falafels)		8 gab.	190 °C	15 min	- 40 g katrs gabals Svaiga gatavošanai sagatavota vegāniska uzkoda, piem., falafels Gatavošanas laikā 2–3 reizes sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Svaigi kartupeļi		300 g/11 - unces	180 °C	35 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - Sagrieziet kartupeļus kubiņos - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		4–5 gab.	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		300 g/11 - unces	180 °C	25 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		400 g	180 °C	25 min	- Rupji sagriezti - Dažādi dārzeņi (baklažāni, kabači, paprika, sīpoli)
Kūka		6 gab.	150 °C	20 min	- Mazajam grozam izmantojiet kēksiņu formas
Maize		300 g	160 °C	40 min	- Izmantojiet cepšanas piederumu
Uzsildīšana		-	170 °C	6 min	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma

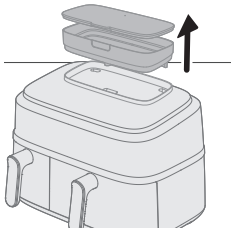
Padoms. Uzturiet ēdienu siltu.

- Ierīcē Airfryer ēdienu var uzturēt siltu, iestatot temperatūru līdz 80 grādiem un pielāgojot laiku, cik ilgi vēlaties uzturēt ēdienu siltu. Iesakām neturēt ēdienu siltumā ilgāk kā 30 minūtes, jo tad var pasliktināties ēdiena kvalitāte.

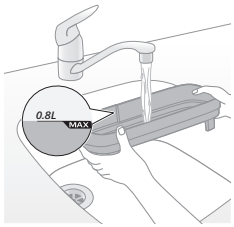
- Ja ēdiens, piemēram, fritēti kartupeļi, siltuma uzturēšanas režīmā pārmērīgi zaudē kraukšķīgumu, samaziniet siltuma uzturēšanas laiku, izslēdzot ierīci agrāk, vai 2–3 minūtes apgrauzdējiet tos 180 °C temperatūrā.

Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija

Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā, izmantojot pārtikas tabulu

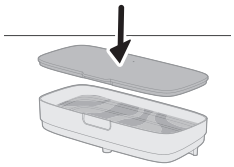


1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

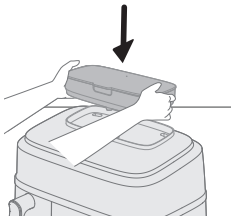


2 Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.

Nepārsniedziet ūdens līmeņa atzīmi MAX.



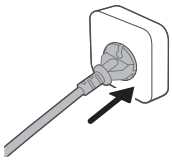
3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

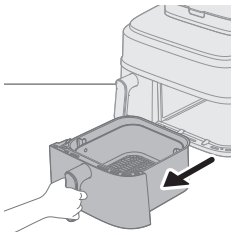


4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

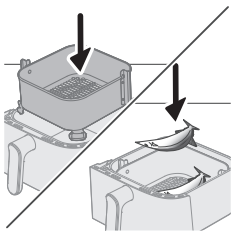
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdīs līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.

5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.





6 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.

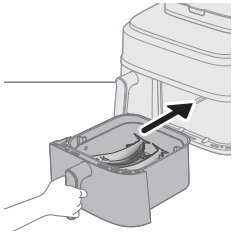


7 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

8 Ielieciet produktus grozā.

Piezīme

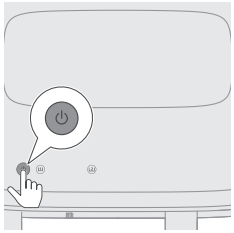
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.



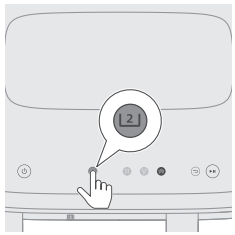
9 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



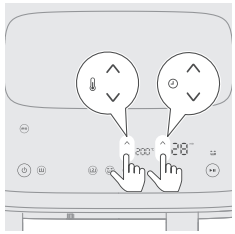
10 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



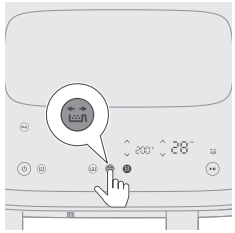
11 Izvēlieties lielo pannu.



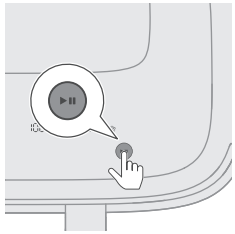
12 Atlasiet tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju.
Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



13 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet tālāk norādīto pārtikas tabulu).



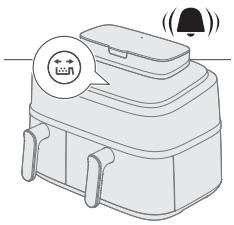
14 Ja nepieciešams, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu.



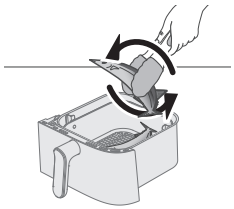
15 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

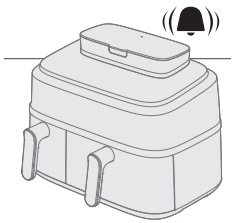
Piezīme

- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Ja temperatūras un laika rādījums displejā nemirgo, tas nozīmē, ka ierīce darbojas normāli. 20 sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas būs dzirdama motora/ventilatora darbība un no ierīces aizmugures sāks pacelties tvaiki.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.

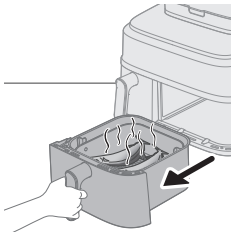


16 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu ar grozu un sakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.





17 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



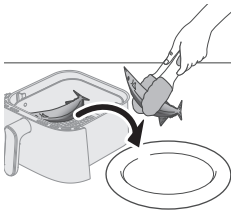
18 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



19 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus no pannas.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties ūdens.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**



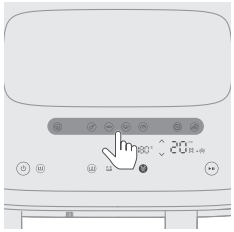
Pārtikas tabula — lielā panna

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	800 g/28 unces	180 °C	26–35	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	10 gab.	180 °C	27–30	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g)	4 gab.	160 °C	20–22	Pievienojiet 10 g rapšu eļļas
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3 gab.	200 °C	18–21	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	5 gab.	160 °C	20–21	Pievienojiet 10 g rapšu eļļas
Dažādi dārzeņi	1000 g/35 unces	200 °C	19–21	Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes
Ziedkāposti	600 g/21 unces	160 °C	19–21	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes 10 g rapšu eļļas
Burkāni	600 g/21 unces	180 °C	19–21	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2 reizes 10 g rapšu eļļas

Mājās gatavota maize	550 g/19 unces	180 °C	30–35	Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.
Pelmeņi	400 g/14 unces	160 °C	15–18	
Vesela vista	1200 g/42 unces	180 °C	50–60	

Tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā ar priekšiestatījumu

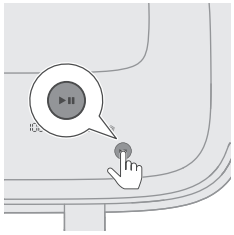
1 Izpildiet 1.–12. darbību nodaļā "Tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkcija — tvaicēšana un gatavošana karstā gaisā ar priekšiestatījumu".



2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

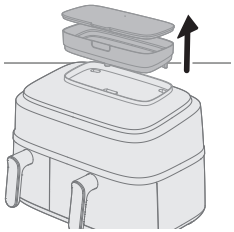
Priekšiestatījumu tabula

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

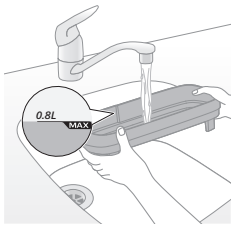
Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi		800 g / 28 unces	180 °C	26 min	- Izmantojiet miltainus kartupeļus - Sagrieziet kartupeļus kubiņos - Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā.
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab.	180 °C	27 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš - Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g/21 - unces	200 °C	18 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		550 g	160 °C	19 min	- Dārzeņi, piemēram, brokoļi/ziedkāposti - Sakratīšanas atgādinājums pēc noklusējuma ir aktivizēts un aicina sakratīt pannas saturu divas reizes gatavošanas laikā. - Ja gatavojat dažādu veidu dārzeņus (baklažānus, kabačus, papriku, sīpolus), iestatiet temperatūru uz 200 °C
Maize		500 g	180 °C	30 min	- Izmantojiet XL gatavošanas un cepšanas trauku - Mīklas formai jābūt pēc iespējas plakanākai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu - Pārbaudiet maizes gatavību, pirms to izņemat
Uzsildīšana		-	150 °C	20 min	- Pielāgojiet laiku atkarībā no pārtikas produkta un ēdiena daudzuma
Pelmeņi		400 g	160 °C	15 min	-

Tvaicēšanas funkcija

Tvaicēšana, izmantojot pārtikas tabulu



1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

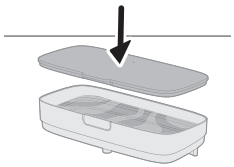


2 Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.

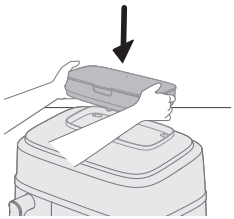
Nepārsniedziet ūdens līmeņa atzīmi MAX.

Ēdiena gatavošanai nepieciešamā ūdens daudzums ir atkarīgs no pārtikas veida un gatavošanas ilguma.

Ja gatavošana aizņem vairāk par 50 minūtēm, gatavošanas laikā var nākties atkārtoti uzpildīt ūdens tvertni.

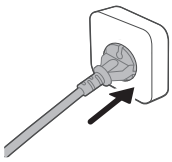


3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

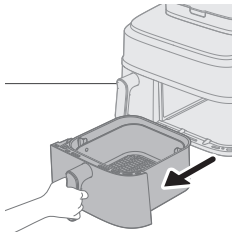


4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

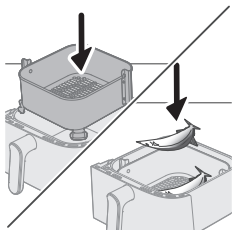
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdīs līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.



5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



6 Izņemiet lielo pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.

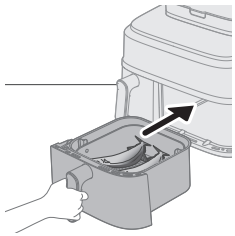


7 Ievietojiet grozu lielajā pannā.

8 Ielieciet produktus grozā.

Piezīme

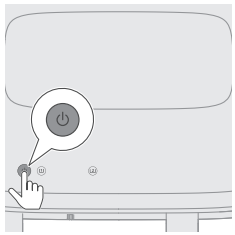
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu vai nepārpildiet grozu, jo tas var ietekmēt rezultātu.



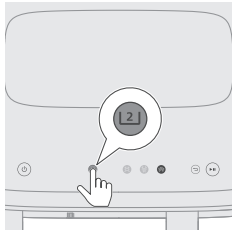
9 Ielieciet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē.

Uzmanību!

- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



10 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

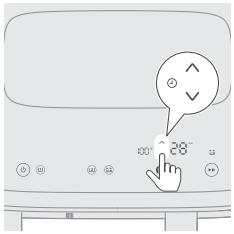


11 Izvēlieties lielo pannu.

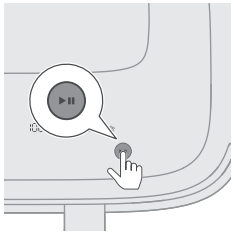


12 Izvēlieties tvaicēšanas funkciju.

Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.



13 Spiediet laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos nepieciešamo laiku.

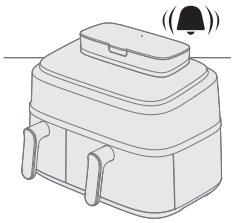


14 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

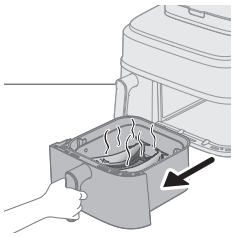
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Piezīme

- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Ja temperatūras un laika rādījums displejā nemirgo, tas nozīmē, ka ierīce darbojas normāli. 20 sekundes pēc gatavošanas procesa sākšanas būs dzirdama motora/ventilatora darbība un no ierīces aizmugures sāks pacelties tvaiki.
- Gatavošanas iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī, spiežot augšupvērstās vai lejupvērstās bultiņas pogas.



15 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



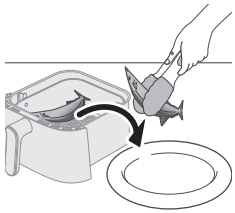
16 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



17 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus (piemēram, brokoļus) no pannas.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties ūdens.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**

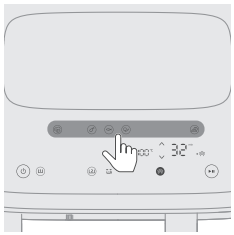


Pārtikas tabula — lielā panna

Sastāvdaļas	Pārtikas daudzums	Temperatūra	Laiks (min)	Piezīme
Svaigu kartupeļu kubiņi	800 g/28 unces	100 °C	28–35	
Vesels kartupelis (apmēram 250–300 g/9–11 unces)	4 gab.	100 °C	45–55	
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	10 gab.	100 °C	30–40	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3 gab.	100 °C	18–22	
Dārzeņi (piem., brokoļi)	600 g/21 unces	100 °C	10–14	
Pelmeņi	400 g/14 unces	100 °C	15–20	
Cūkgaļas ribiņas	300 g/11 oz	100 °C	30–35	Izmantojiet noteikta lieluma šķīvi
Rīsi	320 g/11 oz	100 °C	25–40	Izmantojiet katlu, silikona paplāti utt. Ielejiet katlā 320 ml ūdens, rīsu un ūdens attiecība ir 1:1,2.
Vistas krūtiņa (apmēram 200 g/7 unces)	4 gab.	100 °C	20–30	
Jamss/saldie kartupeļi (apmēram 100 g/3,5 unces)	8 gab.	100 °C	45–60	

Tvaicēšana ar priekšiestatījumu

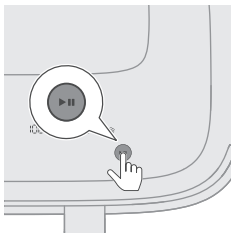
1 Izpildiet 1. –12. darbību nodaļā “Tvaicēšanas funkcija”.



2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai noņemiet izvēlēto priekšiestatījumu un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.

Priekšiestatījumu tabula

Tabulā norādītais gatavošanas laiks ir vadlīnijas, ja izmanto svaigu pārtiku. Ja rezultāts neatbilst gaidītajam, pielāgojiet gatavošanas laiku.

Priekšiestatījumi	Ikona	Pārtikas daudzums	Temperatūra (noklusējuma)	Laiks (noklusējuma)	Piezīme
Svaigi kartupeļi		800 g / 28 unces	100 °C	35 min	- Sagrieziet kartupeļus kubiņos
Cāļa stilbiņi (arī vistas gaļa)		8–10 gab. ,	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 unces katrs stilbiņš
Zivs (arī zivs un jūras veltes)		600 g	100 °C	20 min	- Vesela zivs ar ādu, apmēram 300 g/11 unces
Dārzeņi		550 g	100 °C	14 min	- Dārzeņi, piemēram, ziedkāposti un brokoļi
Pelmeņi		400 g	100 °C	20 min	-

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Lielajai pannai nepieciešami 800 g/28 unces mizotu kartupeļu, un mazajai pannai nepieciešamais daudzums ir 300 g/11 unces.

- Izvēlieties fritēšanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
- Vislabāk gatavot fritētus kartupeļus porcijās līdz 800 gramiem/28 uncēm vienmērīgam rezultātam. Ja daudzums ir lielāks, fritētie kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazākās porcijās.

1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).

2 Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.

3 Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.

4 Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.

5 Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.

Piezīme

- Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdīs lieka eļļa.

6 Ielieciet nūjiņas grozā.

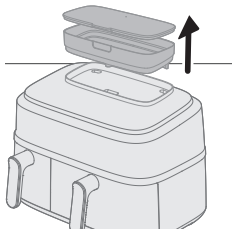
Tīrīšana

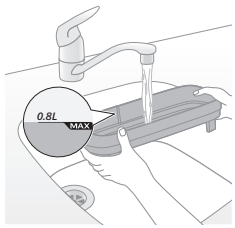
Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana

Tvaika tīrīšanas funkcijas izmantošana

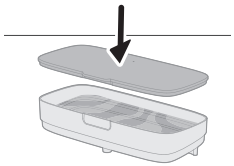
Šī funkcija palīdz izšķīdināt tauku nosēdumus un pilnīgi iztīrīt lielo pannu. Programmas darbība ilgst 20 minūtes — 15 min tīrīšanai ar tvaiku un 5 min pannas žāvēšanai.

1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.

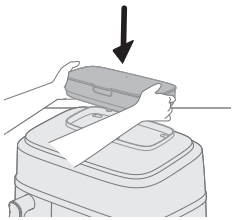




2 Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.

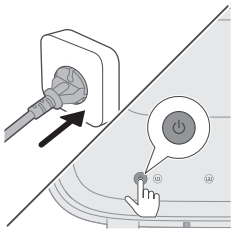


3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

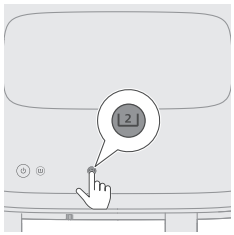


4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

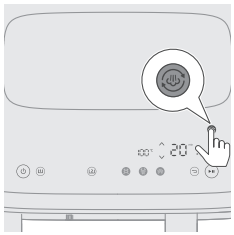
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdīs līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.



5 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

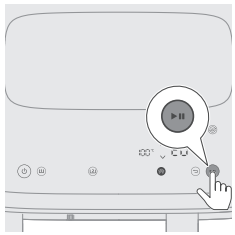


6 Izvēlieties lielo pannu.

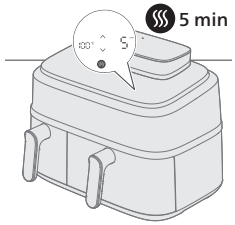


7 Nospiediet tvaika tīrīšanas pogu, lai sāktu tīrīt labās puses nodalījumu.

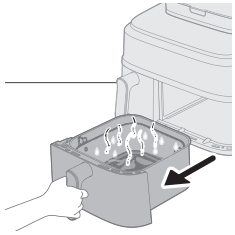
Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.



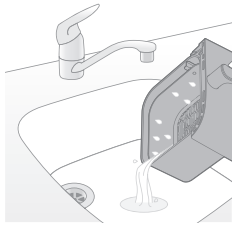
8 Lai sāktu tīrīšanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
Temperatūras un laika rādījums pārstāj mirgot.



9 Pēc 15 minūtēm ierīce sāks nepārtraukti pīkstēt un tvaika tīrīšanas ikona mirgos, līdz jūs izņemsiet pannu.
Tas norāda, ka tīrīšanas process ir pabeigts un ir atlicis 5 minūšu žāvēšanas posms.

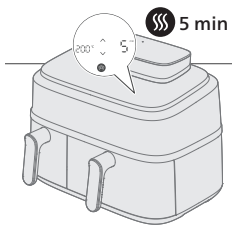


10 Izņemiet un iztukšojiet pannu.

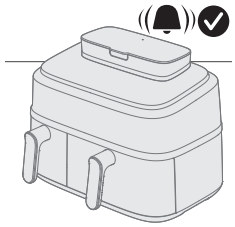


11 Izskalojiet grozu un pannu, lai atbrīvotos no pāri palikušajiem netīrumiem.
Ja panna un grozs joprojām ir taukaini, tīriet tos ar ziepjūdeni vai mazgāšanas līdzekli un sūkli un pēc tam atkal noskalojiet.

12 Ap sildītāju izšķīdinātos taukus noslaukiet ar drānu vai virtuves dvieli.
Izmantojot gatavošanas karstā gaisā vai tvaicēšanas un gatavošanas karstā gaisā funkciju, ap sildītāju sakrāsies tauki. Regulāri tīriet ierīci ar tvaika tīrīšanas funkciju un izslaukiet to, lai ierīces iekšpuses augšējā daļa būtu tīra.



13 Ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē, lai automātiski aktivizētu žāvēšanas režīmu.



14 Pēc 5 minūtēm atskanēs skaņas signāls, norādot, ka žāvēšanas programma ir pabeigusi darbību.

Padoms

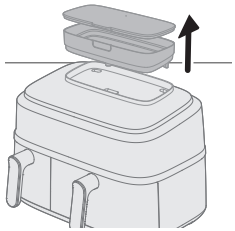
- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc ilgstošas ierīces neizmantošanas iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai pilnīgi iztīrītu ūdens kontūru un labās puses nodalījumu.

Piezīme

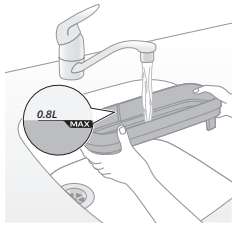
- Aktivizējot tvaika tīrīšanas vai atkaļķošanas programmu, no ierīces aizmugures var rasties vairāk tvaiku nekā tvaicēšanas režīma laikā, tāpēc uz sienas būs vairāk kondensāta. Pirms aktivizējat kādu no šīm abām programmām, pārbaudiet, vai 1) gaisa izplūdes atvere nav pavērsta tieši pret kontaktligzdu, 2) ierīces tuvumā nav novietotas citas virtuves ierīces, 3) ierīce atrodas vismaz 20 cm attālumā no sienas, lai mazinātu kondensāta veidošanos uz sienas.

Atkaļķošanas funkcijas izmantošana

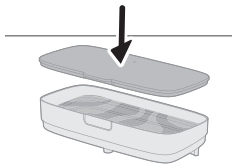
Katru reizi, kad tvaicēšanas funkcija kopā būs izmantota 10 stundas, sāks mirgot ikona , norādot, ka pienācis laiks atkaļķošanai. Atkaļķošanas funkcija palīdz noņemt katlakmens nogulsnes no ierīces ūdens sistēmas un paildzina ierīces darbmūžu.



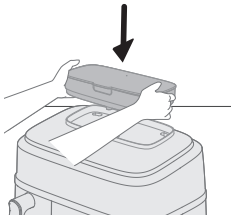
1 Izņemiet no ierīces ūdens tvertni.



2 Piepildiet ūdens tvertni līdz maksimālā līmeņa atzīmei MAX.

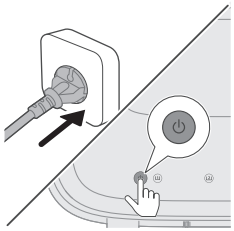


3 Nostipriniet vāku uz ūdens tvertnes, lai izvairītos no ūdens noplūdēm.

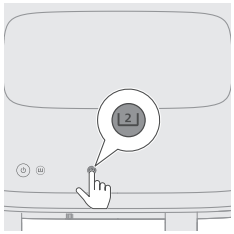


4 Uzlieciet ūdens tvertni uz padziļinājuma ierīces augšdaļā un spiediet uz leju, lai nofiksētu to vajadzīgajā vietā.

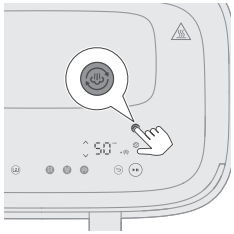
Ja ūdens tvertne nebūs pareizi uzlikta, ūdens neplūdīs līdz tvaika ģeneratoram. Šādā gadījumā sāks mirgot ikona "Nav ūdens" , un ierīces ventilators un motors var radīt neparastas skaņas. Tvaicēšanas funkcija šādā situācijā var tikt atspējota.



5 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.

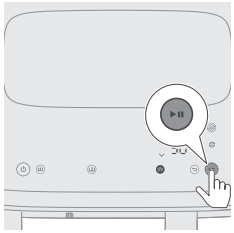


6 Izvēlieties lielo pannu.



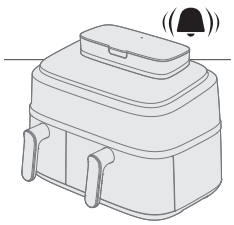
7 Vairāk nekā 3 sekundes turiet nospiestu tvaika tīrīšanas pogu, līdz parādās un sāk mirgot atkaļķošanas ikona .

Laika rādījums labajā pusē sāk mirgot.

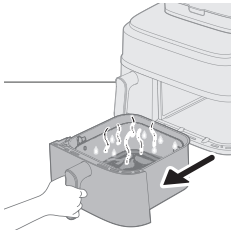


8 Nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai sāktu atkaļķošanu.

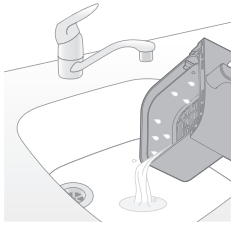
Laika rādījums pārstāj mirgot.



9 Gaidiet 50 minūtes, līdz atskan skaņas signāls, norādot, ka programma beigusi darboties.



10 Izņemiet lielo pannu.



11 Izlejiet netīro ūdeni.

12 Nomazgājiet, noskalojiet un nožāvējiet pannu un grozu. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar sausu drānu vai virtuves dvieli.

Iesakām izmantot tvaika tīrīšanas funkciju, lai izskalotu ūdens kontūru un nožāvētu pannu.

Piezīme

- Kad sāk mirgot ikona , ir ieteicams pēc iespējas ātrāk veikt atkaļķošanu. Pretējā gadījumā katlakmens var nogulsnēties ūdens kontūrā, un tas var aizsērēt.
- Ja vēlaties ierīci atkaļķot vēlāk, varat ignorēt paziņojumu. Atgādinājums atkal tiks parādīts, kad nākamajā reizē ieslēgsiet Airfryer ierīci.
- Nekādā gadījumā nedrīkst lietot atkaļķotāju uz sērskābes, sālsskābes, sulfāmskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var sabojāt ierīces ūdens sistēmu un neizšķīdināt kaļķakmeni pilnā apmērā.
- Ja jūsu reģionā ir izteikti cietsūdens, atkaļķošanu var nākties izpildīt biežāk.

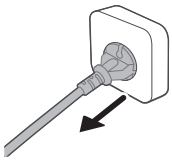
Vispārīga tīrīšana

Brīdinājums!

- **Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.**
- **Ierīces pannai un grozam ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.**

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.

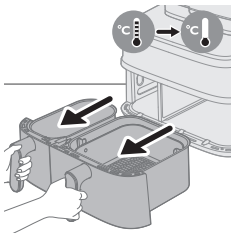
Ja tvaika atverē vai ap tās virsmu uzkrājas tvaiks, noslaukiet to ar mīkstu, sausu drānu.



1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Padoms

- Izņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.



2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

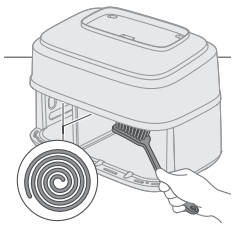
3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

Padoms

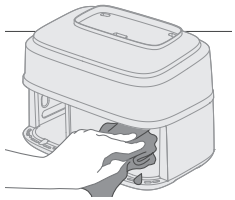
- Ja pannai vai grozam ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos iemērkt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdienu atliekas var iztīrīt ar mīkstu vai vidēji mīkstu saru suku. Neizmantojiet tērauda stiepļu suku vai cietu saru suku, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



4 Lai novērstu skrāpējumu rašanos, saudzīgi noslaukiet ierīces ārpusi (tostarp tvaika atveri, virsmu utt.) un iekšpusi ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.



5 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.



6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

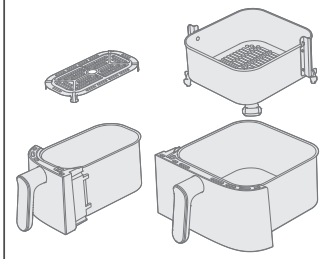
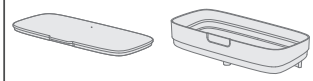
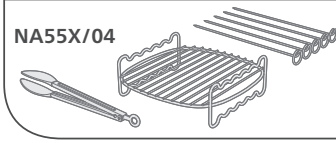
Piezīme

- Ja tīrīšanas laikā nejauši izvelkat atdalītāju, kas atrodas starp mazo un lielo pannu, ielieciet to pareizi atpakaļ.

Padoms

- Ja pie pannas ir pielipuši ēdiena pārpalikumi, izmantojiet automatizēto tīrīšanas programmu "Tvaika tīrīšana", lai atmiekšķētu pārpalikumus un atvieglotu tīrīšanu (skatiet nodaļu "Automatizēto tīrīšanas programmu izmantošana").

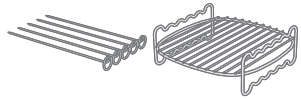
Tīrīšanas tabula

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

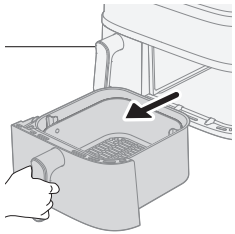
Piederumi

Dubultslāņa izmantošana

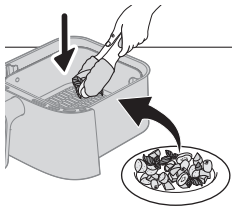
Dubultslānis un iesmi ir pieejami šādos modeļos: NA55X/03.



Dubultslānis ir noderīgs piederums, kas ļauj gatavot ēdienu divos līmeņos, bet tas ir saderīgs tikai ar lielo pannu.



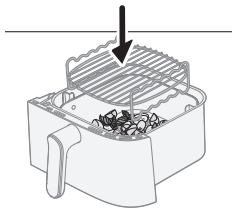
1 Izņemiet lielo pannu no ierīces.



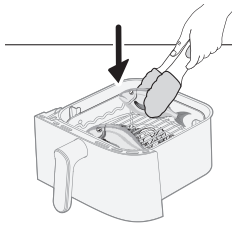
2 Ievietojiet ēdienu grozā.

Piezīme

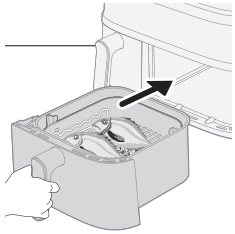
- ieteikumus par ēdieniem, ko gatavot ar dubultslāņa piederumu, skatiet tālāk pārtikas tabulā.



3 Novietojiet dubultslāņa piederumu virs grozā esošā ēdiena.



4 Uzlieciet otru ēdiena porciju uz dubultslāņa piederuma.



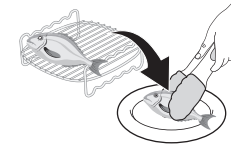
5 Ievietojiet pannu ierīcē un noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk tabulā. Kad tas izdarīts, nospiediet palaišanas pogu.

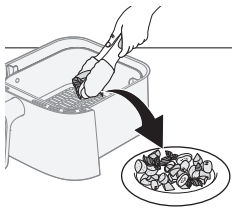
Ēdieni	Svars (neapstrādāti produkti)	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme

Saldēti vistas gabaliņi mīklā	300 g/11 unces	17–20 min	180 °C		
Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	400 g/14 unces				
Saldēti vistas spārniņi	450 g/16 unces	16–20 min	200 °C		
Saldētas vistas burgeru kotletes	350 g/12 unces				
Kukurūzas vālītes	800–1000 g/28–35 unces	24–28 min	180 °C	-	3 kukurūzas vālītes
Kartupeļu daiviņas	500 g/18 unces				
Dorada	500–600 g/18–21 unce	18–20 min	200 °C	-	2 veselas zivis
Cepti kartupeļi (daivas)	350 g/12 unces				
Veselas sēnes	200 g/7 unces	12–14 min	200 °C		
Karaliskās garneles ar čaulu	400 g/14 unces				
Grilēts siers vai tofu	250 g/9 unces	15–18 min	180 °C	-	Gatavošanas laika vidū apgrieziet grilēto sieru vai tofu
Jaukti dārzeņi	500 g/18 unces				

Piezīme

- Pārtikas tabulā minētais pirmais produkts jānovieto dubultslāņa piederuma augšējā līmenī, bet otrais produkts — apakšējā līmenī.





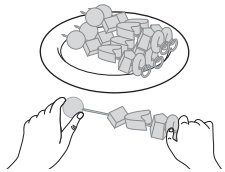
6 Kad gatavošanas process ir pabeigts, ar karstumizturīgiem cimdiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

Uzmanību!

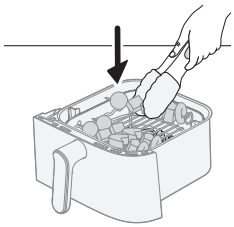
- **Izņemiet dubultslāni piesardzīgi, jo tas gatavošanas laikā uzkarst.**

Iesmu izmantošana

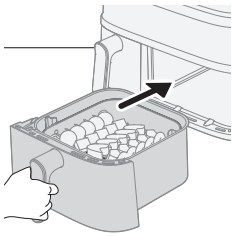
Iesmus var izmantot kopā ar dubultslāni.



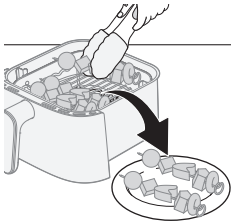
1 Uzspraudiet uz iesmiem gaļu un dārzeņus.



2 Ievietojiet iesmus tiem paredzētajās iedobēs uz dubultslāņa.



3 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.
4 Iestatiet laiku un temperatūru, kā norādīts tabulā, un sāciet gatavošanas procesu.



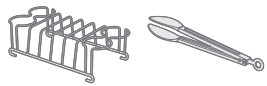
5 Kad gatavošana pabeigta, ar karstumizturīgiem cimdiem un knaiblēm uzmanīgi izņemiet ēdienu no groza.

Konkrētus ieteikumus par gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā.

Groza saturs	Porcija	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme
5 iesmi ar ēdienu	5 iesmi	15–18 min	180 °C	- Pannas apakšā ievietojiet dārzeņu maisījumu un uzlieciet iesmus virs dubultslāņa.
Jaukti dārzeņi	500 g			

Brokastu gatavošanas komplekta izmantošana

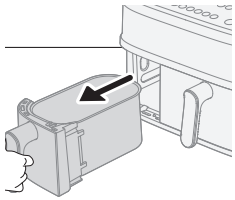
Brokastu komplekts ir ietverts šādos modeļos: NA55X/04.



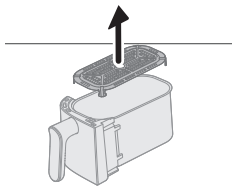
Izmantojot brokastu komplektu, vienlaikus var pagatavot līdz četrām olām un četriem maizes grauzdiņiem.

Uzmanību!

- **Lai novērstu apdegumu risku, izņemot pagatavotās olas no brokastu komplekta, vienmēr izmantojiet knaibles.**



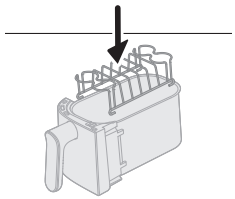
1 Izņemiet mazo pannu no ierīces.



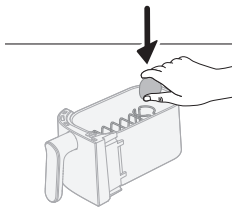
2 Noņemiet pannas apakšējo plāti.

Piezīme

- Ja apakšējo plāti nenoņem, maizes šķēles var neietilpt pannā.



3 Ielieciet brokastu komplektu mazajā pannā.

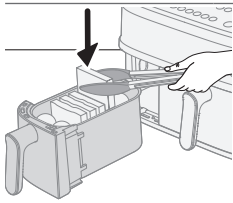


4 Uzlieciet uz brokastu komplekta līdz četrām olām un ievietojiet pannu atpakaļ ierīcē.

5 Noregulējiet laiku un temperatūru, kā norādīts tālāk pārtikas tabulā, un nospiediet palaišanas pogu.

Brokastu komplekts	Daudzums	Gatavošanas laiks	Temperatūra	Piezīme

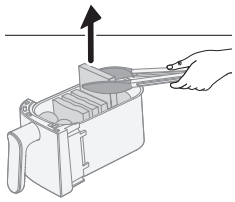
Cieti vārītas olas	4 olas	10–12 min	180 °C	- Vispirms gatavojiet olas. Gatavošanas procesa vidū ievietojiet maizes šķēles.
Mīksti vārītas olas	4 olas	8–10 min		
Grauzdiņi	5 gab.	5–6 min		



6 Gatavošanas procesa vidū ielieciet brokastu komplektā maizes šķēles un turpiniet gatavošanu.

Padoms

- Lai neaizmirstu ielikt maizes šķēles, apsveriet iespēju ieslēgt sakratīšanas atgādinājumu.
- Ja maizes šķēle neietilpst pannā, pārgrieziet to uz pusēm.



7 Kad gatavošana ir pabeigta, uzmanīgi izņemiet olas un grauzdiņus ar knaiblēm.

Konkrētu gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tālāk pārtikas tabulā.

Glabāšana

1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
3 Aptiniet vadu ap tam paredzēto vada turētāju ierīces aizmugurē.

Piezīme

- Pārnēsājot Airfryer, vienmēr turiet ierīci horizontāli, lai no tās nejauši neizkristu pannas, jo tā pannas var sabojāt.
- Vienmēr pārliecinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, izņemamā sietiņa apakša u. c., ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpuse lietošanas laikā sakarst.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sieniņām.	Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs un ierīces iekšpuse vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Sekojiet norādēm lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu fritētus kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
	Ieslēgšanas/izslēgšanas poga vēl nav aktīva.	Ar īkšķi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu tā, lai pirksts pilnībā saskartos ar visu pogas virsmu.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams “E1”.	Ierīce ir bojāta / tai ir defekti.	Zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda “E1”, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams “E4–E12”.	Ierīcei, iespējams, ir darbības traucējumi.	Mēģiniet atvienot ierīci no elektrotīkla un atkal pievienot tam. Ja tas nepalīdz, lūdzu, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces iekšpuse izdala dīvainu troksni.	Ierīce ir aprīkota ar ventilatoru, kas nepieciešams, lai siltums sasniegtu ēdienu, un ar ūdens sūkni, kas nepieciešams, lai nodrošinātu ierīces tvaicēšanas funkciju.	Šis troksnis ir normāls un paredzēts. Ja troksnis kļūst skaļāks vai izteikti mainās, sazinieties ar Philips atbalsta centru, lai saņemtu papildu konsultācijas.
Nodalījumā pēc gatavošanas ir ūdens.	Airfryer ierīce gatavošanas laikā izdala tvaiku. Tvaiks kondensējas uz ēdiena un gatavošanas nodalījuma iekšējām sieniņām. Pēc gatavošanas kondensētais ūdens paliek gatavošanas nodalījumā.	Tas, ka gatavošanas nodalījumā pēc gatavošanas paliek noteikts ūdens daudzums, ir normāli. Vienkārši noslaukiet to ar mitru, neabrazīvu drānu.
vienmēr mirgo	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Ielejiet ūdens tvertnē ūdeni.
	Ūdens tvertne nav pareizi novietota	Spiediet ūdens tvertni uz leju padziļinājumā, lai nofiksētu to vajadzīgajā pozīcijā, un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
	Ūdens kanāls ir bloķēts.	Sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru, lai saņemtu palīdzību.
vienmēr mirgo	Tas ir atgādinājums veikt atkaļķošanu.	Aktivizējiet atkaļķošanas procesu. Skatiet nodaļu “Atkaļķošana”.
Tvaicēšanas, tvaika tīrīšanas un atkaļķošanas funkcijas darbības laikā uz sienas var veidoties kondensāts.	Tas ir normāli — tvaiks tiek izvadīts no gaisa izplūdes atveres ierīces labajā pusē, un ventilators to uzpūš uz sienas.	Novietojiet ierīci 20 cm attālumā no sienas un nenovietojiet ierīces labās puses gaisa izplūdes atveri tieši pie kontaktligzdas, lai izvairītos no problēmām saistībā ar elektrību. Nenovietojiet ierīces tuvumā citas virtuves ierīces. Slaucīšanai izmantojiet drānu.
Šķiet, ka no ierīces noplūst ūdens	No ierīces iekšpuses noplūst ūdens (noplūde no ūdens kanāla utt.).	Sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru, lai saņemtu palīdzību.
	Ierīcē ir plaisas no ārēja trieciena, vai tā ir deformējusies	
	Noplūde no ūdens tvertnes	Izņemiet ūdens tvertni un uzstādiet to pareizi Pārbaudiet, vai ūdens tvertnei nav manāmu plaisu; sazinieties ar savas valsts patērētāju atbalsta centru.
Nepietiekams tvaika daudzums	Ūdens tvertnē nav pietiekami daudz ūdens.	Pārbaudiet, vai ūdens tvertnē ir pietiekami daudz ūdens.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Ūdens tvertne nav pareizi vai pilnībā ievietota.	Spiediet ūdens tvertni uz leju padziļinājumā, lai nofiksētu to vajadzīgajā pozīcijā, un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu.
	Ūdens iepildīšanas atvere padziļinājumā ierīces augšpusē ir netīra/aizsērējusi	Notīriet un izskalojiet ūdens iepildīšanas atveri.
	Aizsērējis tvaika ģenerators vai noplūde tvaika caurulē.	Ja ierīce jau ilgi tikusi izmantota, iespējams, ka jāatkaļķo un jātīra tvaika ģenerators. Aktivizējiet atkaļķošanas programmu. Ja problēma joprojām netiek atrisināta, sazinieties ar patērētāju atbalsta centru.
Aktivizējot tvaicēšanu, tvaicēšanu un gatavošanu ar karsto gaisu, tvaika tīrīšanu vai atkaļķošanu, nav dzirdama ventilatora vai motora darbība, taču temperatūras un laika rādījumi ir redzami un tie nemirgo	Tas ir normāli. Ierīce darbojas.	Pagaidiet vairāk nekā 20 sekundes un tad vēlreiz pārbaudiet ierīci.
Tvaicēšanas, tvaika tīrīšanas un atkaļķošanas procesa laikā uz neizmantotām kontaktligzdām krājas kondensāts	Ierīce novietota pārāk tuvu neizmantotām kontaktligzdām	Ieteicams mainīt ierīces novietojumu vai izmantot kontaktligzdas putekļu pārsegu, lai izvairītos no kondensāta uzkrāšanās neizmantotās kontaktligzdās.

Turinys

Svarbu 588
Perdirbimas 590
Elektromagnetiniai laukai (EML) 590
Garantija ir pagalba 590
Įvadas 592
Bendrasis aprašymas 593
Funkcijų aprašymas 595
Prieš naudojant pirmą kartą 596
Paruošimas naudoti pirmą kartą 597
Maisto ruošimo instrukcijos 600
Maisto ruošimas dvejuose keptuvuose 600
Maisto ruošimas viename keptuve 605
Valymas 629
Automatinių valymo programų naudojimas 629
Bendrasis valymas 634
Priedai 636
Laikymas 641
Trikčių diagnostika ir šalinimas 641

Svarbu



Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Prieš naudodami pirmą kartą, prie prietaiso pritvirtinkite laido laikymo vietą. Niekada neišimkite laido laikymo vietos.

Įspėjimas

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą, apsaugotą įžemėjimo jungtuvu.
- Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi ar išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 15 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.

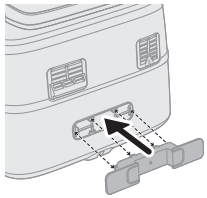
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Kadangi „AirFryer" yra dvi maisto ruošimo kameros, jo elektros galia yra didelė. Nenaudokite kitų galingų prietaisų tuo pačiu metu prijungę prie tos pačios grandinės (pvz., virdulių, elektrinių grilių ir pan.). Priešingu atveju gali suveikti namo elektros instaliacijoje įrengtas jungtuvas ir bus nutraukta elektros srovė į šį lizdą.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 ºC.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips" priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Keptuvas, krepšelis ir priedai, esantys virimo kameros viduje, prietaiso naudojimo metu ir po to yra karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.
- Gamindami maistą garuose, atidarydami dangtį būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte nuo išsiveržusių garų.
- Neveikiantis skyrius visada yra karštas, net jei veikia kitas skyrius.



- Nenaudojamas prietaiso skyrius / ertmė gali būti karštas, kai naudojamas kitas skyrius / ertmė, todėl patariama visus stalčius laikyti vietoje, net kai naudojamas vienas skyrius / ertmė, ir atidaryti / išimti tik tada, kai to reikia stalčių užpildyti.
- Nestatykite prietaiso garų lango prie kištukinio lizdo.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, ardydami, laikydami ar valydami visada ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips" jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips" įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Neišjunkite prietaiso iš elektros tinklo iškart baigę ruošti maistą.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.



- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi.
- Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštą kaitinimo elementą, metalinius dalių kraštus ir apsaugą nuo taškymosi.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer" viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Būkite atsargūs ruošdami greitai gendantį maistą su sinchronizuotos ruošimo pabaigos funkcija (gali daugintis bakterijos).
- Būkite atsargūs išpildami paruoštą maistą ir saugokite, kad neiškristų priedai.
- Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma. Niekada nenuimkite šio tarpiklio.
- Kai užsidegs kalkių šalinimo piktograma, tęskite kalkių šalinimo procesą.
- Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą. Nedėkite „AirFryer" šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.
- Įprastai naudojant prietaisą, aplink jį turi būti užtikrintas geras vėdinimas.
- Jei garų angos viduje arba aplink jos paviršių susikaupia garų, nušluostykite juos minkšta sausa šluoste.
- Jei ant laisvų lizdų susikaupia vandens kondensatas, rekomenduojama pakeisti prietaiso padėtį arba naudoti lizdo dangtelį nuo dulkių, kad laisvuose lizduose nesikauptų kondensatas.

Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Garantija ir pagalba

„Versuni" siūlo dviejų metų garantiją šiam gaminiui po jo pirkimo. Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Prireikus

daugiau informacijos arba norėdami pasinaudoti garantija, aplankykite mūsų žiniatinklio svetainę **www.philips.com/support**.

Įvadas

Sveikiname prisijungus prie „Philips“ šeimos!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome**.

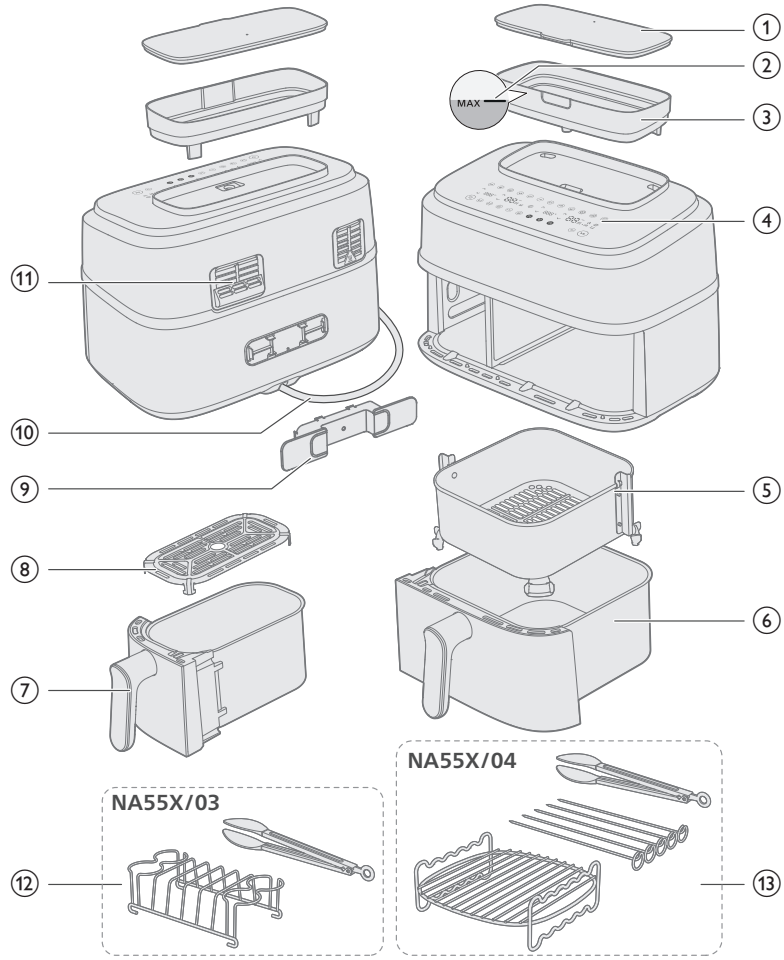
„AirFryer“ su dviem krepšeliais naudojantis garais leidžia paruošti du produktus skirtingais maisto ruošimo būdais ir tuo pačiu metu. Du krepšeliai kepimui, kepimui orkaitėje, skrudinimui ir kepimui ant grotelių, o didelį krepšelį taip pat galima naudoti garinimui. Mėgaukitės tobulai paruoštais patiekalais su „RapidAir Plus“ ir „Air Steam“ technologija.

Be to, šioje „AirFryer“ įdiegta automatinio valymo programa, pvz., valymas garais ir kalkių šalinimas. Valydami garais lengviau pašalinsite riebalus, susikaupusius iš didelio keptuvo ir aplink šildymo vamzdį. Kalkių šalinimo funkcija padeda išvalyti kalkių nuosėdas, susikaupusias prietaiso vandens sistemoje, ir prailgina naudojimo laiką.

Prietaisas veikia su programėle „Home ID “, kurioje teikiami išsamūs nurodymai ir šimtai pasakiškai skanių patiekalų receptų su konkrečiais nustatymais, skirtais „AirFryer“ su dviem krepšeliais.

Atsisiųskite programėlę naudodami ant pakuotės esantį QR kodą.

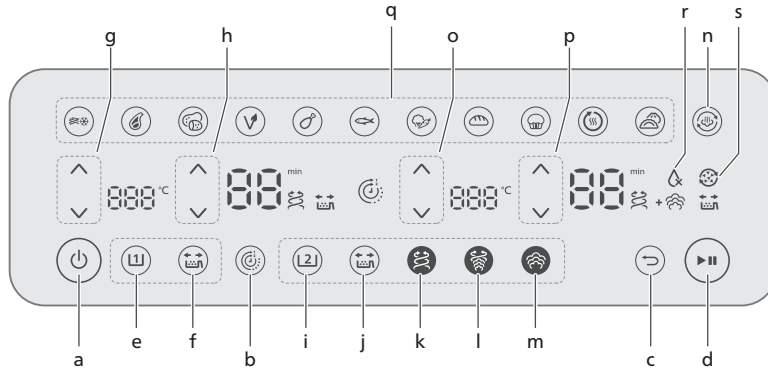
Bendrasis aprašymas



Pagrindinės dalys

1	Vandens bakelio dangtis	8	Apatinė lėkštė mažam keptuvui
2	Vandens lygio indikacija MAX	9	Laido laikiklis
3	Vandens bakelis	10	Maitinimo laidas
4	Valdymo skydelis	11	Oro išleidimo angos
5	Didelio keptuvo krepšelis	12	Pusryčių rinkinys (tik NA55X/03)
6	Didelis keptuvas	13	Dvigubas sluoksnis su iešmais (tik NA55X/04)
7	Mažas keptuvas		

Valdymo skydelis



a Įjungimo / išjungimo mygtukas
b Laiko funkcija
c Grįžimo atgal mygtukas
d Paleidimo / pauzės mygtukas

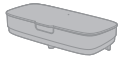
Mažo keptuvo valdymo mygtukai

e Mažo keptuvo mygtukas
f Priminimo pakratyti mygtukas
g Temperatūros valdymo mygtukai
h Laiko valdymo mygtukai

Didelio keptuvo valdymo mygtukai

i Didelio keptuvo mygtukas
j Priminimo pakratyti mygtukas
k Kepimo karštu oru funkcijos mygtukas
l Garinimo ir kepimo karštu oru funkcijos mygtukas
m Garinimo funkcijos mygtukas
n Valymo garais funkcijos mygtukas
o Temperatūros valdymo mygtukai
p Laiko valdymo mygtukai
q Išankstinio nustatymo mygtukai
r Nėra vandens indikacija
s Kalkių šalinimo priminimo piktograma

Funkcijų aprašymas



Vandens bakelis

„AirFryer" viršuje yra vandens bakelis. Vandens lygio indikacija MAX yra apie 800 ml, matoma tiek iš priekio, tiek iš galo. Norėdami išvengti vandens nutekėjimo, neviršykite šio lygio.

Norėdami išvengti išsiliejimo, pildami vandenį į bakelį laikykite jį abiem rankomis, o prieš perkeldami uždarykite dangtį. Po kiekvieno maisto ruošimo ciklo iš vandens bakelio išpilkite vandenį, kad nesikauptų kalkių.



Laiko funkcija

Automatiškai sinchronizuoja maisto ruošimo laiką, kad abu keptuvai baigtų ruošti maistą vienu metu, net jei maisto ruošimo laikas skiriasi.



Grįžimo atgal mygtukas

Naudokite grįžimo atgal mygtuką, jei netyčia pasirinkote netinkamą išankstinį nustatymą ir (arba) funkciją.



Priminimas pakratyti

Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad įjungtumėte arba išjungtumėte perspėjimus, primenančius, jog ruošiant maistą reikia jį du kartus pakratyti arba apversti, kad tolygiau apkeptų. Išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite šalia laiko rodymo ekrano mirksinčią pakratymo piktogramą.



Kepimo karštu oru funkcija

„RapidAir Plus" technologija su unikalia žvaigždės formos konstrukcija cirkuliuoja karštą orą aplink maistą ir per jį, užtikrindama tolygų maisto kepimą tiek viduje, tiek išorėje, kad patiekalai būtų skanūs.



Garinimo ir kepimo karštu oru funkcija

Tik dideliems keptuvams: Naudodami „RapidAir Plus" su garinimo aukštesnėje temperatūroje technologija išgaukite garinimui būdingą minkštumą ir kepimui karštu oru būdingą traškumą.



Garinimo funkcija

Tik dideliems keptuvams: Mūsų garinimo aukštesnėje temperatūroje technologija užtikrina gerą garų infuziją į daržoves, žuvį, koldūnus ar kepinius, kad jie būtų minkšti ir švelnios tekstūros, bet nepermirkę ar nesudrėkę.



Nėra vandens indikacijos piktograma

Tai piktograma dešiniajame skaitmeniniame ekrane. Kai ji mirksi ir pasigirsta pyptelėjimas, tai reiškia, kad bakelyje nėra vandens arba kad bakelis pastatytas netinkamai. Pripilkite į bakelį vandens ir įsitikinkite, kad jis yra tinkamoje vietoje; tada paspauskite stabdymo / paleidimo mygtuką ir piktograma išsijungs.



Valymo garais funkcija

Tik dideliems keptuvams: Vieną kartą paspauskite valymo garais mygtuką, kad pradėtumėte valyti dešinę kamerą ir ištirpdytumėte riebalinius likučius keptuvėje ir aplink šildytuvą. Išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Valymas – valymas garais“.



Kalkių šalinimo funkcija

Tik dideliems keptuvams:Ilgai spauskite valymo garais mygtuką bent 3 sekundes, kol pradės mirksėti kalkių šalinimo piktograma. Išsamesnės informacijos rasite skyriuje „Valymas ir kalkių nuosėdų šalinimas“.





Sustabdykite maisto ruošimą

Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką arba vėl įdėkite keptuvą / krepšelį, kad atnaujintumėte maisto ruošimą.

Išankstiniai nustatymai

Toliau pateikiami išankstiniai nustatymai yra maisto ruošimo programos, kuriose teikiamos temperatūros ir ruošimo laiko rekomendacijos pagal tam tikrą maisto kiekį. Daugiau informacijos skaitykite skyriuje „Maisto ruošimas su išankstiniais nustatymais“.

					
Užšaldyti bulviniai užkandžiai	Kepsnys	Šviežios bulvės	Veganų virtuvė	Vištienos kulšelės	Žuvis
					
Daržovės	Duona	Keksiukas / Pyragas	Pašildymas	Koldūnai	

Prietaiso keliamas triukšmas

Prietaisui veikiant galite girdėti triukšmą. Tai normalu, nes veikia siurblys ir ventiliatorius.

Garsiniai pranešimai

Kartais išgirsite garsą, pvz., kai prietaisas baigs ruošti maistą arba kai maisto ruošimo metu reikės atlikti kokį nors veiksmą, pvz., pakratyti ar apversti maistą.

Prieš naudojant pirmą kartą

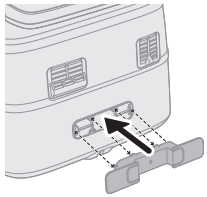
Svarbu

- **Pirmą kartą naudojant oro džiovintuvą, iš jo gali sklisti dūmai ir būti jaučiamas kvapas.Jie turėtų išsisklaidyti per kelias minutes.**
- **Prieš pirmą kartą ruošdami maistą, vadovaukitės skyriaus „Valymas" nuostatomis ir kruopščiai išvalykite prietaisą.**

1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).

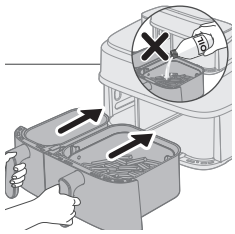
3 Prieš primą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas").



4 Numatytoje prietaiso nugarėlės vietoje pritvirtinkite laido laikiklį taip, kad jis užsifiksuotų savo vietoje.

Dėmesio

- **Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma.**



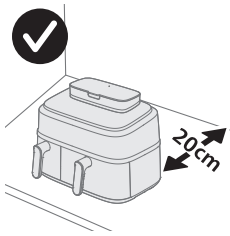
Dėmesio

- **„AirFryer" veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo riebalų ar bet kokio kito skysčio.**
- **Nelieskite karštų paviršių. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.**
- **Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.**
- **Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.**
- **Prietaiso įkaitinti nereikia.**

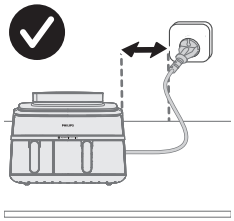
Paruošimas naudoti pirmą kartą

Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba



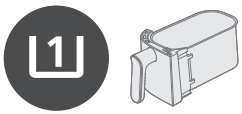
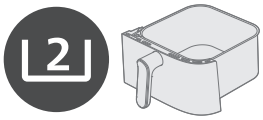
- Naudojimo metu karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angą. Saugiai laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angos. Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą.



- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite „AirFryer“ šalia kito maisto ruošimo prietaiso, netoli virtuvės sienos arba po virtuvės spintelė, nes karšti garai gali kondensuoti ir kondensatas gali bėgti nuo paviršių.
- Įprastai naudojant prietaisą, aplink jį turi būti užtikrintas geras vėdinimas.
- Naudojimo metu karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angą. Saugiai laikykite rankas ir veidą atokiau nuo garų ir oro išleidimo angos. Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą.

Maisto ruošimo instrukcijos

Kairės ir dešinės pusės keptuvams skirtos skirtingos maisto ruošimo funkcijos. Galite pasirinkti atitinkamą keptuvę norimai maisto ruošimo funkcijai.

	Maisto ruošimo režimas		
	Kepimas karštu oru	Garinimas ir kepimas karštu oru	Garinimas
Mažas keptuvas 	✓	✗	✗
Didelis keptuvas 	✓	✓	✓

Prieš naudodami garinimo arba garinimo ir kepimo karštu oru funkciją įsitikinkite, kad bakelyje yra pakankamai vandens, ir neviršykite ant vandens bakelio esančios vandens lygio indikacijos MAX.

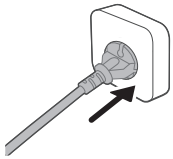
Baigę ruošti maistą iš vandens bakelio išpilkite vandenį.

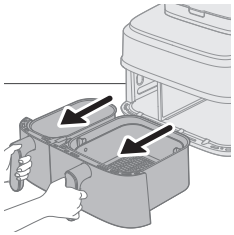
Maisto ruošimas dvejuose keptuvuose

Maisto ruošimas su laiko funkcija

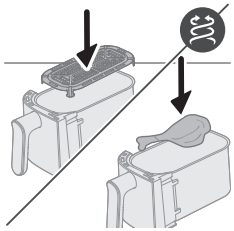
Jei ruošiate du produktus su skirtingomis funkcijomis, temperatūromis ir laiku, naudokite **laiko funkciją**, kad abiejuose keptuvuose užbaigtumėte vienu metu.

1 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

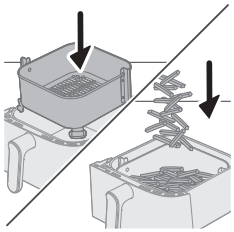




2 Išimkite abu keptuvus iš prietaiso traukdami už rankenų.



3 Įdėkite apatinę lėkštę į mažą keptuvą.

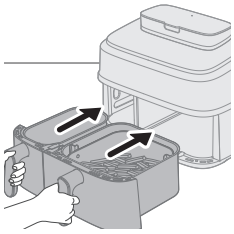


4 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

Pastaba

- Įdėdami į keptuvą įsitikinkite, kad krepšelio fiksatoriai yra tinkamose padėtyse dešinėje ir kairėje pusėse. Jei krepšelį netyčia pasuksite 90 laipsnių, jis netilps keptuve.
- Normalu, kad įdedant krepšelį į keptuvą reikia šiek tiek jėgos.

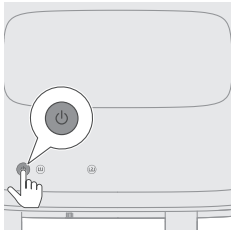
5 Produktus sudėkite į krepšelius.



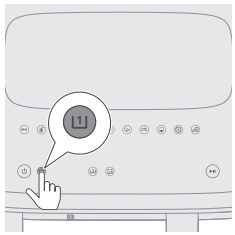
6 Sudėkite keptuvus atgal į „AirFryer".

Dėmesio

- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**

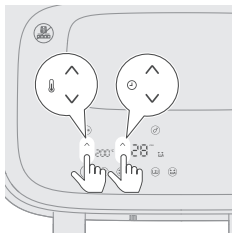


7 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



8 Pasirinkite mažą keptuvą.

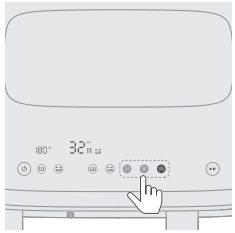
Kairėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



9 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.

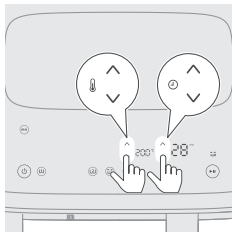


10 Pasirinkite didelį keptuvą.



11 Pasirinkite norimą maisto ruošimo funkciją: kepimas karštu oru, garinimas arba garinimas ir kepimas karštu oru.

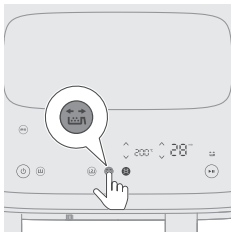
Prieš pasirinkdami garinimo arba garinimo ir kepimo karštu oru funkciją, pripildykite vandens bakelį iki indikacijos MAX.



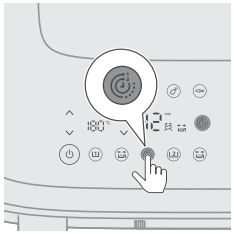
12 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.

Pasirinkę garinimo arba garinimo ir kepimo karštu oru funkciją, galite reguliuoti maisto ruošimo temperatūrą. Garinimo funkcijos temperatūra yra fiksuota 100 °C ir nėra reguliuojama.

Žr. skyriuje „Maisto ruošimas viename keptuve“ pateiktą maisto lentelę, kurioje nurodyti siūlomi maisto produktų kiekiai, temperatūra ir ruošimo laikas.



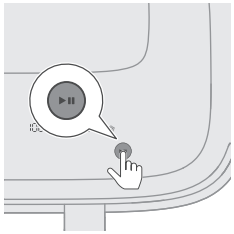
13 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą.



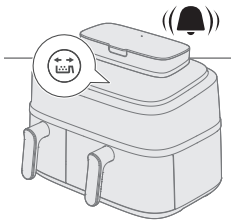
14 Paspauskite laiko funkcijos mygtuką, kad abu patiekalai būtų baigti ruošti vienu metu.

Jei ruošiate du maisto produktus su skirtingomis funkcijomis, temperatūromis ir maisto ruošimo laikais ir jie neturi būti baigti ruošti tuo pačiu metu, šį veiksmą galite praleisti.

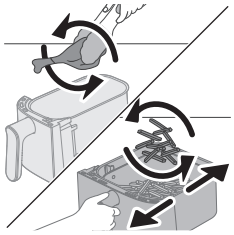
Jei ruošdami maistą nustatysite vieno keptuvo laiką, **laiko funkcija** bus išjungta ir abu keptuvai veiks atskirai. Norėdami dar kartą įjungti **laiko funkciją**, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Tada paspauskite pasirodžiusį **laiko funkcijos** mygtuką. Galiausiai paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, norėdami toliau ruošti maistą.

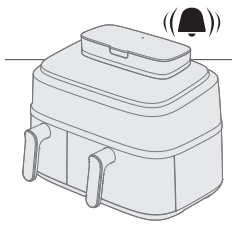


15 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

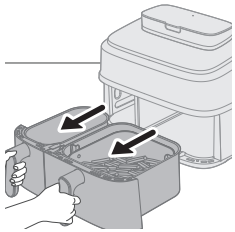


16 Išgirdę pakratymo priminimo signalą, išimkite keptuvą su krepšeliu ir pakratykite jį virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.





17 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



18 Ištraukite keptuvus ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer" ir pridėkite keletą papildomų minučių.

19 Atsargiai išimkite produktus (pvz., bulvytes) iš keptuvo kepsnių žnyplėmis.

Pastaba

- Norėdami sustabdyti abu keptuvus, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Paspauskite jį dar kartą, norėdami tęsti maisto ruošimą abiejuose keptuvuose.
- Jei norite pristabdyti tik vieną keptuvą, pirmiausia pasirinkite tą keptuvą, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Paspauskite jį dar kartą, jei norite tęsti maisto ruošimą tame keptuve.
- Viename keptuve galite ruošti maistą naudodami išankstinį nustatymą, kitame – rankinį nustatymą.
- Ištraukus keptuvą prietaisas automatiškai padaro pauzę, o įdėjus keptuvą vėl pradeda maisto ruošimą.

Nurodymus apie įvairias maisto ruošimo funkcijas rasite atitinkamuose skyriaus „Maisto ruošimas viename keptuve" skyriuose.

Maisto ruošimas viename keptuve

Jei norite kepti karštu oru nedidelę maisto porciją, pasirinkite mažą keptuvą L1.

Jei norite kepti karštu oru arba garinti ir kepti karštu oru nedidelę maisto porciją, pasirinkite didelį keptuvą L2.

Toliau pateikti nurodymai skirti dideliam keptuvui.

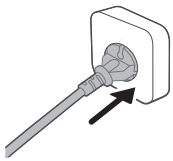
Pastaba

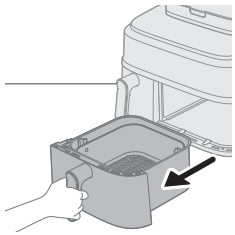
- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iškelti naudokite žnyples.
- Priklausomai nuo produktų, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją, prieš pakratydami ar pakeisdami krepšelį. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus ir mūvėkite virtuvines pirštines, kai išpilaite aliejaus ar riebalų perteklių. Tada įdėkite krepšelį atgal į keptuvą.

Kepimo karštu oru funkcija

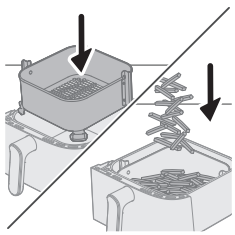
Kepimas karštu oru dideliame keptuve pagal maisto lentelę

1 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.





2 Išimkite didelį keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.

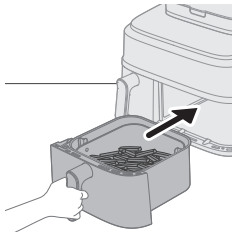


3 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

4 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

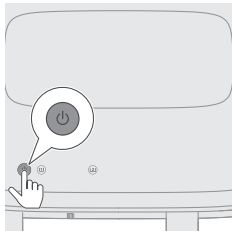
- Naudojant „AirFryer" galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytomis kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė", ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



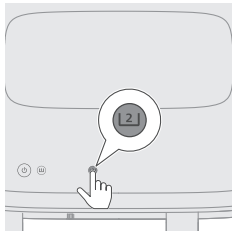
5 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**



6 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.

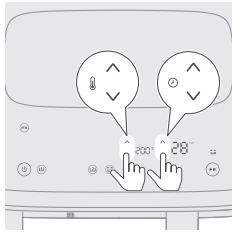


7 Pasirinkite didelį keptuvą.

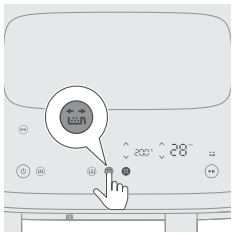


8 Pasirinkite kepimo karštu oru funkcijos mygtuką

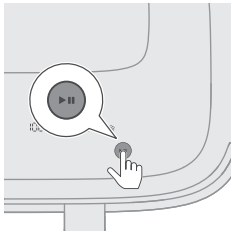
Dešinėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



9 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą (žr. „Maisto lentelė“), paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką ir laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



10 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą, jei produktus reikia purtyti arba apversti (žr. „Maisto lentelė“).

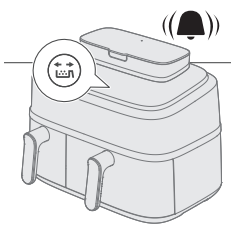


11 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

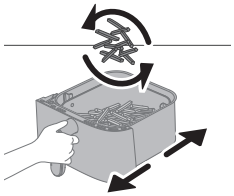
Temperatūros ir laiko rodmenys nustoja mirksėti.

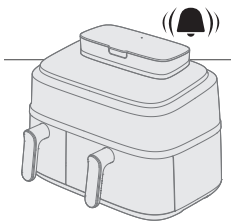
Pastaba

- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus spustelėdami mygtukus „aukštyn“ arba „žemyn“.

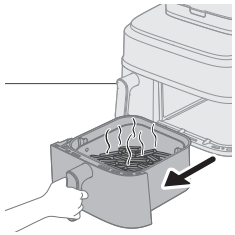


12 Išgirdę pakratymo priminimo signalą, ištraukite keptuvę su krepšeliu ir pakratykite ją virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.





13 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



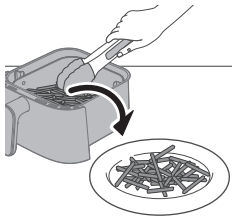
14 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

- **Pabaigus gaminti „Airfryer" keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

Pastaba

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer" ir pridėkite keletą papildomų minučių.



15 Atsargiai išimkite produktus (pvz., bulvytes) iš keptuvo kepsnių žnyplėmis.

Dėmesio

- **Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi iš keptuvo.**
- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer" sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**

Maisto lentelė – didelis keptuvas

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.)	800 g / 28 unc.	200 °C	28–31	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	800 g / 28 unc.	180 °C	30–40	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus
Šaldyti vištienos gabaliukai	600 g / 21 unc.	200 °C	10–20	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Šaldyti suktinukai	600 g / 21 unc.	200 °C	18–24	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsainis (apie 150 g / 5 unc.)	4 paplotėliai	200 °C	15–20	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos kepsnys	1200 g / 42 unc.	150 °C	55–60	Naudokite kepimo priedą

Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 unc.)	4 pjausniai	200 °C	15–20	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 unc.)	10 vnt.	200 °C	11–15	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	10 vnt.	180 °C	27–32	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	5 vnt.	180 °C	15–25	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa višta	1200 g / 42 unc.	180 °C	50–60	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 unc.)	3 žuvys	180 °C	20–25	
Žuvies filė (apie 200 g / 7 unc.)	5 vnt.	160 °C	25–32	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	1000 g / 28 unc.	180 °C	18–23	Nustatykite maisto ruošimo laiką pagal savo skonį ir ruošimo metu pakratykite, apverskite arba pamaišykite
Keksiukai (apie 50 g / 1,8 unc.)	9 vnt.	160 °C	13–15	Naudokite keksiukų indelius
Pyragas	500 g / 18 unc.	140 °C	35–40	Naudokite XL maisto ruošimo puodą Prieš ištraukdami pyragą patikrinkite, ar jis iškepęs
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 unc.)	6 vnt.	200 °C	6–8	

Veganiški produktai (švieži patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)	12 vnt.	180 °C	12–15	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Naminė duona	550 g / 28 unc.	150 °C	33–35	Naudokite XL maisto ruošimo puodą Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną



Maisto lentelė – mažas keptuvas

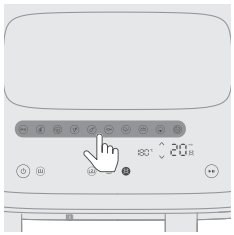
Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.)	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)	300 g / 11 unc.	180 °C	30–38	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Šaldyti vištienos gabaliukai	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Šaldyti suktinukai	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsainiai (apie 150 g / 5 unc.)	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 unc.)	300 g / 11 unc.	200 °C	20–22	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 unc.)	6 vnt.	200 °C	13–17	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	5 vnt.	180 °C	28–30	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	3 vnt.	180 °C	20–25	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 unc.)	1 vienetas	180 °C	24–26	
Žuvies filė (apie 200 g / 7 unc.)	2 vnt.	160 °C	25–32	

Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	400 g / 14 unc.	180 °C	12–25	Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Keksiukai (apie 50 g / 1,8 unc.)	6 vnt.	160 °C	19–25	Naudokite keksiukų indelius
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 unc.)	3 vnt.	200 °C	6–8	
Veganiški produktai (švieži patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)	12 vnt.	190 °C	15–18	Kiekvieno vieneto svoris – 40 g Švieži patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus

Kepkite karštu oru su išankstiniu nustatymu dideliame keptuve

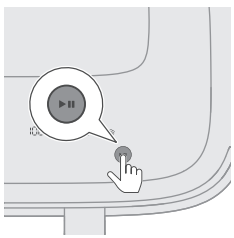
1 Atlikite 1-8 veiksmus, aprašytus skyriuje „Kepimas karštu oru dideliame keptuve pagal maisto lentelę“



2 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas.

- Norėdami perjungti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką arba panaikinkite išankstinio nustatymo mygtuko pasirinkimą ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.



3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.

Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

Toliau pateiktoje lentelėje ieškokite informacijos apie siūlomą maisto kiekį pagal numatytąją maisto ruošimo laikas.



Išankstinis nustatymas – Didelis keptuvas

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatytasis)	Pastaba
Šaldyti bulviniai užkandžiai		800 g / 28 unc.	200 °C	28 min.	- Šaldyti bulviniai užkandžiai, pavyzdžiui, šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Kepsnys (jautienos ir kiaulienos kotletai)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min.	- Supjaustykite 2–2,5 cm storio gabalėliais, kiekvieno gabalėlio svoris – 200 g / 7 unc.
Veganiški produktai (šviežiai patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)		12 vnt.	180 °C	12 min.	- Kiekvieno vieneto svoris – 40 g Šviežiai patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus
Šviežios bulvės		800 g / 28 unc.	180 °C	30 min.	- Naudokite miltingas bulves - Supjaustykite bulves kubeliais - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Vištienos kulšelės (paukštiena)		8–10 vnt.	180 °C	32 min.	- Vienos kulšelės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		1000 g / 35 unc.	180 °C	22 min.	- Stambiai pjaustytos - Įvairios daržovės (baklažanai, cukinijos, paprikos, svogūnai)

Išankstiniai nustatymai	Piktogramma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatytasis)	Pastaba
Pyragas		800 g / 35 oz	140 °C	35 min.	- Naudokite XL kepimo priedą (199 x 189 x 80 mm) - Mažam krepšeliui naudokite keksiukų indelius
Duona		500 g	180 °C	35 min.	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento - Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną
Pašildymas			160 °C	5 min.	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį



Išankstinis nustatymas – mažas keptuvas

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Išankstiniai nustatymai	Piktogramma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatytasis)	Pastaba
Šaldyti bulviniai užkandžiai		300 g / 11 oz	200 °C	30 min.	- Šaldyti bulviniai užkandžiai, pavyzdžiui, šaldytos bulvytės, bulvių skiltelės, vaflinės bulvytės ir kt. Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Kepsnys (jautienos ir kiaulienos kotletai)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min.	- Supjaustykite 2–2,5 cm storio gabalėliais, kiekvieno gabalėlio svoris – 200 g / 7 unc.
Veganiški produktai (šviežiai patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai)		8 vnt.	190 °C	15 min.	- Kiekvieno vieneto svoris – 40 g Šviežiai patogiai paruošiami veganiški užkandžiai, pvz., falafeliai Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2–3 kartus

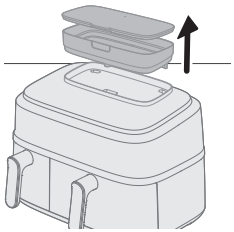
Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatytasis)	Pastaba
Šviežios bulvės		300 g / 11 oz	180 °C	35 min.	- Naudokite miltingas bulves - Supjaustykite bulves kubeliais - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Vištienos kulšelės (paukštiena)		4–5 vnt.	180 °C	36 min.	- Vienos kulšelės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		400 g	180 °C	25 min.	- Stambiai pjaustytos - Įvairios daržovės (baklažanai, cukinijos, paprikos, svogūnai)
Pyragas		6pics	150 °C	20 min.	- Mažam krepšeliui naudokite keksiukų indelius
Duona		300 g	160 °C	40 min.	- Naudokite kepimo priedą
Pašildymas		-	170 °C	6 min.	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį

Patarimas. Šilumos išlaikymas

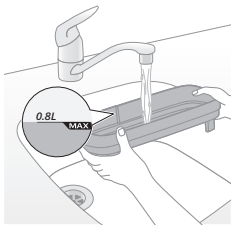
- Maistas išliks šiltas „AirFryer", jei nustatysite 80 laipsnių temperatūrą ir norimą laiką, kad maistas būtų šiltas. Rekomenduojame nelaikyti maisto šilto ilgiau nei 30 min., nes gali pablogėti maisto kokybė.
- Jei veikiant karščio palaikymo režimu, maistas, pvz., gruzdintos bulvytės, praranda traškumą, sutrumpinkite karščio palaikymo trukmę anksčiau išjungdami prietaisą arba pakepkite jas 2–3 min. 180 °C temperatūroje.

Garinimo ir kepimo karštu oru funkcija

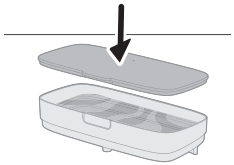
Garinimas ir kepimas karštu oru pagal maisto lentelę



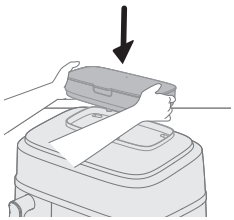
1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.



2 Vandens bakelį pripildykite vandens.
Neviršykite vandens lygio indikacijos MAX.

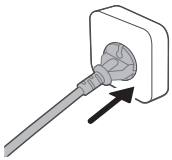


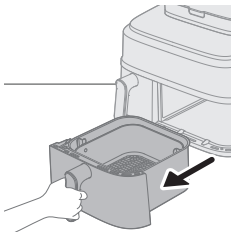
3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.



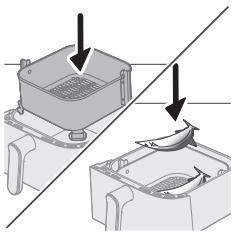
4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma, o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo ir kepimo karštu oru funkcija gali būti išjungta

5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.





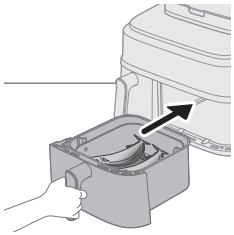
6 Išimkite didelį keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.



7 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.
8 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

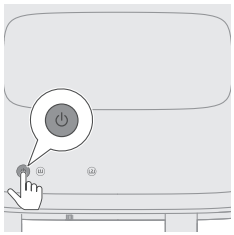
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė“, ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



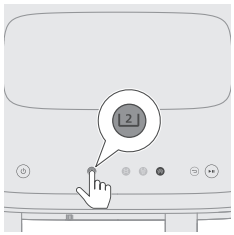
9 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

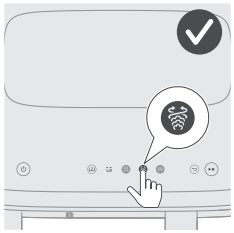
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**



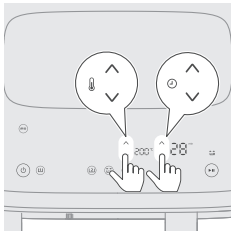
10 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



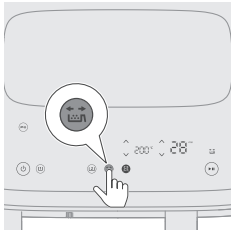
11 Pasirinkite didelį keptuvą.



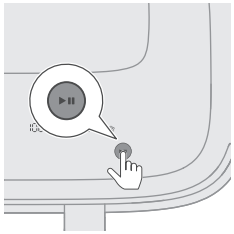
12 Pasirinkite garinimo ir kepimo karštu oru funkciją.
Dešinėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



13 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą (žr. toliau pateiktą maisto lentelę), paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką ir laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



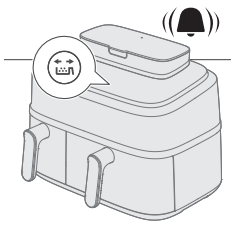
14 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą.



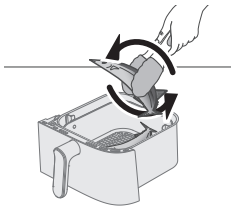
15 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

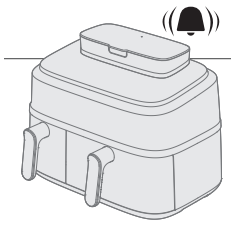
Pastaba

- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Jei temperatūra ir laikas ekrane rodomi tolygiai ir nemirksi, tai reiškia, kad prietaisas veikia normaliai. Po 20 sekundžių maisto ruošimo išgirsite variklio ir ventiliatoriaus garsą ir pamatysite iš prietaiso galinės dalies kylančius garus.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus spustelėdami mygtukus „aukštyn" arba „žemyn".

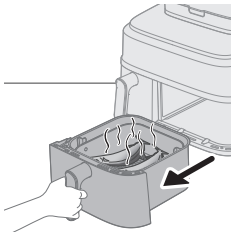


16 Išgirdę pakratymo priminimo signalą, ištraukite keptuvą su krepšeliu ir pakratykite jį virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.





17 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



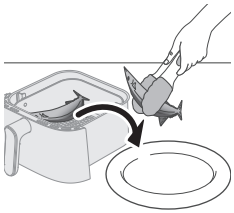
18 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

- **Pabaigus gaminti „Airfryer" keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

Pastaba

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer" ir pridėkite keletą papildomų minučių.



19 Atsargiai išimkite produktus iš keptuvo žnyplėmis.

Dėmesio

- **Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi ir išsilieti vanduo.**
- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer" sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**



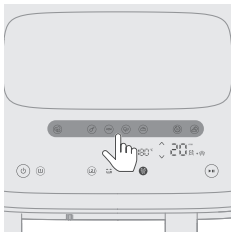
Maisto lentelė – didelis keptuvas

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	800 g / 28 unc.	180 °C	26–35	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	10 vnt.	180 °C	27–30	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 200 g)	4 vnt.	160 °C	20–22	Įpilkite 10 g rapsų aliejaus
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 unc.)	3 vnt.	200 °C	18–21	Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Žuvies filė (apie 200 g / 7 unc.)	5 vnt.	160 °C	20–21	Įpilkite 10 g rapsų aliejaus
Įvairios daržovės	1000 g / 35 unc.	200 °C	19–21	Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus
Žiediniai kopūstai	600 g / 21 unc.	160 °C	19–21	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus 10 g rapsų aliejaus
Morkos	600 g / 21 unc.	180 °C	19–21	Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite 2 kartus 10 g rapsų aliejaus

Naminė duona	550 g / 19 unc.	180 °C	30–35	Naudokite XL maisto ruošimo puodą Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną
Koldūnai	400 g / 14 unc.	160 °C	15–18	
Visa višta	1200 g / 42 unc.	180 °C	50–60	

Garinimas ir kepimas karštu oru su išankstiniu nustatymu

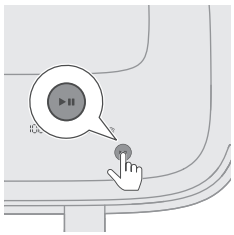
1 Atlikite 1-12 veiksmus, aprašytus skyriuje „Garinimo ir kepimo karštu oru funkcijos mygtukas – Garinimas ir kepimas karštu oru pagal maisto lentelę"



2 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas

- Norėdami perjungti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką arba panaikinkite išankstinio nustatymo mygtuko pasirinkimą ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.



3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

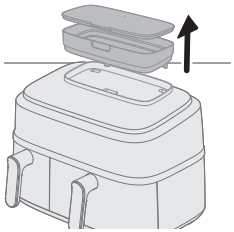
Išankstinių nustatymų lentelė

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

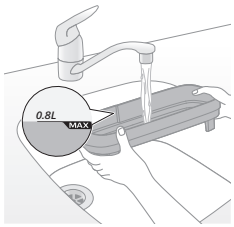
Išankstiniai nustatymai	Piktogrograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatytasis)	Pastaba
Šviežios bulvės		800 g / 28 unc.	180 °C	26 min.	- Naudokite miltingas bulves - Supjaustykite bulves kubeliais - Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite, tuomet įpilkite nuo ¼ iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą.
Vištienos kulšelės (paukštiena)		8–10 vnt.	180 °C	27 min.	- Vienos kulšelės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc. - Ruošdami papurtykite, apverskite ir pamaišykite
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		550 g	160 °C	19 min.	- Daržovės, pavyzdžiui, brokoliai ir žiediniai kopūstai - Priminimas pakratyti yra įjungtas pagal numatytuosius nustatymus ir ruošiant maistą du kartus paragina pakratyti keptuvą. - Jei ruošiate įvairias daržoves (baklažanus, cukinijas, paprikas, svogūnus), nustatykite 200 °C temperatūrą.
Duona		500 g	180 °C	30 min.	- Naudokite XL maisto ruošimo puodą - Tešlos forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento - Patikrinkite, ar iškepė, prieš išimdami duoną
Pašildymas		-	150 °C	20 min.	- Nustatykite laiką pagal maisto produktą ir jo kiekį
Koldūnai		400 g	160 °C	15 min.	-

Garinimo funkcija

Garinimas pagal maisto lentelę



1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.

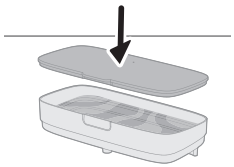


2 Vandens bakelį pripildykite vandens.

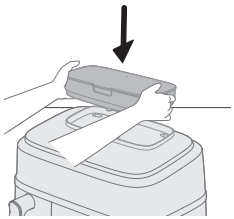
Neviršykite vandens lygio indikacijos MAX.

Maistui ruošti reikalingas vandens kiekis priklauso nuo maisto rūšies ir maisto ruošimo trukmės.

Jei maisto ruošimo trukmė ilgesnė nei 50 minučių, maisto ruošimo metu gali tekti papildyti vandens bakelį.

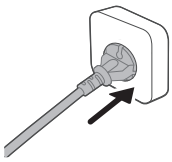


3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

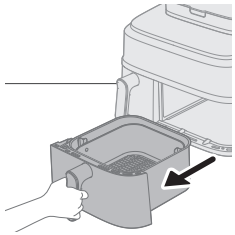


4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

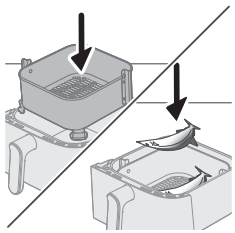
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma, o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta



5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



6 Išimkite didelį keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.

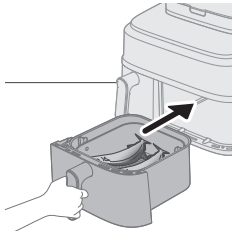


7 Įdėkite krepšelį į didelį keptuvą.

8 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

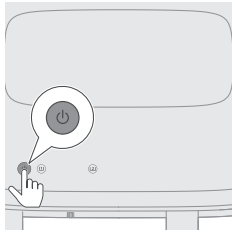
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto skyriuje „Maisto lentelė“, ir neperpildykite krepšelio, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



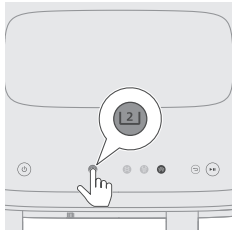
9 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**



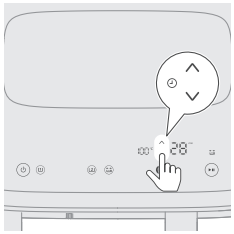
10 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



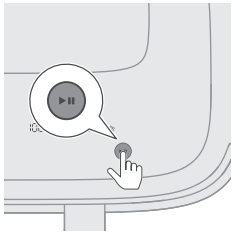
11 Pasirinkite didelį keptuvą.



12 Pasirinkite garinimo funkciją.
Dešinėje pradės mirksėti laikas.



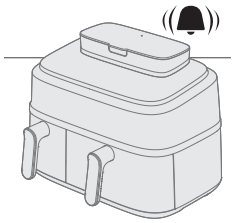
13 Spauskite laiko didinimo / mažinimo mygtuką, kad pasirinktumėte reikiamą laiką.



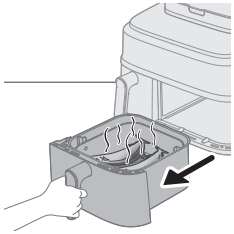
14 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

Pastaba

- Paskutinė gaminimo minutė skaičiuojama atgal sekundėmis.
- Jei temperatūra ir laikas ekrane rodomi tolygiai ir nemirksi, tai reiškia, kad prietaisas veikia normaliai. Po 20 sekundžių maisto ruošimo išgirsite variklio ir ventiliatoriaus garsą ir pamatysite iš prietaiso galinės dalies kylančius garus.
- Bet kuriuo metu ruošdami maistą galite pakeisti maisto ruošimo nustatymus spustelėdami mygtukus „aukštyn" arba „žemyn".



15 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



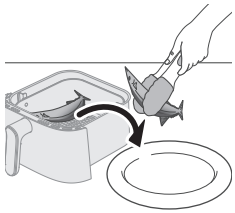
16 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

- **Pabaigus gaminti „Airfryer" keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

Pastaba

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer" ir pridėkite keletą papildomų minučių.



17 Atsargiai išimkite produktus (pvz., brokolį) iš keptuvo žnyplėmis.

Dėmesio

- **Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi ir išsilieti vanduo.**
- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**

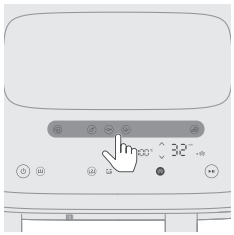


Maisto lentelė – didelis keptuvas

Produktai	Maisto kiekis	Temperatūra	Trukmė (min.)	Pastaba
Šviežių bulvių kubeliai	800 g / 28 unc.	100 °C	28–35	
Visa bulvė (apie 250–300 g / 9–11 unc.)	4 vnt.	100 °C	45–55	
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	10 vnt.	100 °C	30–40	
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 unc.)	3 vnt.	100 °C	18–22	
Daržovės (pvz., brokolis)	600 g / 21 oz	100 °C	10–14	
Koldūnai	400 g / 14 unc.	100 °C	15–20	
Kiaulienos šonkauliai	300 g / 11 unc.	100 °C	30–35	Naudokite tam tikro dydžio lėkštę
Ryžiai	320 g / 11 unc.	100 °C	25–40	Naudokite kepimo indą, pvz., kepimo orkaitėje indą, silikoninį padėklą ir kt. Į puodą įpilkite 320 ml vandens, ryžių ir vandens santykis – 1:1,2
Vištienos krūtinėlė (apie 200 g / 7 unc.)	4 vnt.	100 °C	20–30	
Batatai ir saldžiosios bulvės (apie 100 g/3,5 unc.)	8 vnt.	100 °C	45–60	

Garinimas su išankstiniu nustatymu

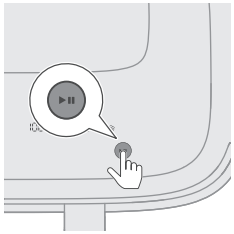
1 Atlikite 1–12 veiksmus, aprašytus skyriuje „Garinimo funkcija“.



2 Pasirinkite išankstinį nustatymą.

Patarimas

- Norėdami perjungti į kitą išankstinį nustatymą, paspauskite grįžimo atgal mygtuką arba panaikinkite išankstinio nustatymo mygtuko pasirinkimą ir pasirinkite reikiamą išankstinį nustatymą.



3 Pradėkite ruošti maistą paspausdami paleidimo / pauzės mygtuką.
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.

Išankstinių nustatymų lentelė

Lentelėje nurodyta maisto ruošimo trukmė yra rekomendacinė šviežiems maisto produktams ruošti. Jei rezultatai neatitinka lūkesčių, pakoreguokite maisto ruošimo laiką.

Išankstiniai nustatymai	Piktograma	Maisto kiekis	Temperatūra (numatytoji)	Laikas (numatytasis)	Pastaba
Šviežios bulvės		800 g / 28 unc.	100 °C	35 min.	- Supjaustykite bulves kubeliais
Vištienos kulšelės (paukštiena)		8–10 vnt. ,	100 °C	40 min.	- Vienos kulšelės svoris – 120 g–130 g / 4–5 unc.
Žuvis (žuvis ir jūrų gėrybės)		600 g	100 °C	20 min.	- Visa žuvis su oda apie 300 g / 11 unc.
Daržovės		550 g	100 °C	14 min.	- Daržovės, pavyzdžiui, brokoliai ir žiediniai kopūstai
Koldūnai		400 g	100 °C	20 min.	-

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer"

- Dideliam keptuvui reikės 800 g / 28 unc., mažam keptuvui – 300 g / 11 unc. skustų bulvių.
- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.

- Kad apkeptų vienodai, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 800 g / 28 unc. Įdėjus daugiau bulvyčių, jos nebus tokios traškios kaip įdėjus mažiau.

1 Nuskuskite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 storio).

2 Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.

3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusausinkite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.

4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.

5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.

Pastaba

- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į krepšelį iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvo dugną.

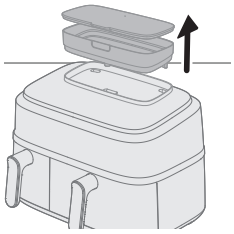
6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.

Valymas

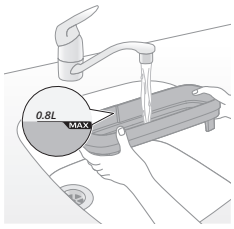
Automatinių valymo programų naudojimas

Valymo garais funkcijos naudojimas

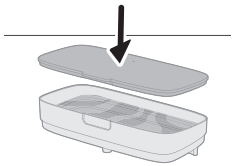
Ji padeda ištirpinti riebalų likučius ir nuodugniai išvalyti didelį keptuvą. Programa trunka 20 minučių, iš kurių 15 minučių trunka valymas garais, o 5 minutės – keptuvo džiovinimas.



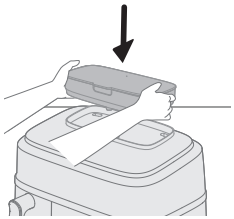
1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.



2 Pripildykite vandens bakelį vandens iki maksimalaus lygio.

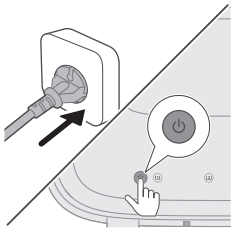


3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

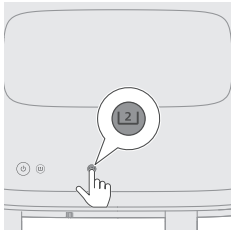


4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

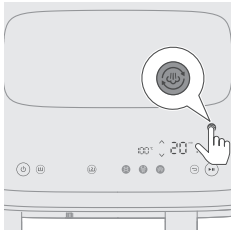
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma, o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta



5 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.

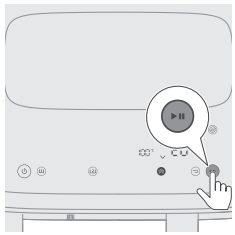


6 Pasirinkite didelį keptuvą.

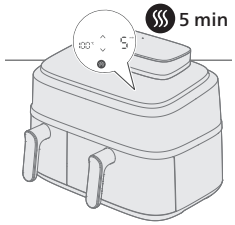


7 Paspauskite valymo garais mygtuką, kad pradėtumėte valyti dešinę kamerą.

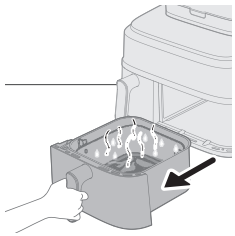
Dešinėje pradės mirksėti laikas.



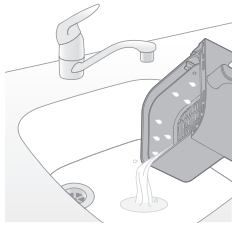
8 Pradėkite valymą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.
Temperatūros ir laiko indikacijos nustoja mirksėti.



9 Po 15 minučių prietaisas nepertraukiamai pypsės ir mirksės valymo garais piktograma, kol išimsite keptuvą.
Tai reiškia, kad valymo procesas baigtas ir liko 5 minučių džiovinimo etapas.

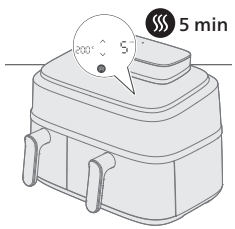


10 Išimkite ir ištuštinkite keptuvą.

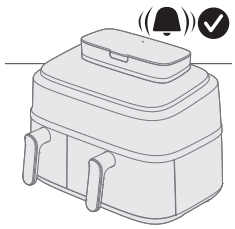


11 Išplaukite krepšelį ir keptuvą, kad pašalintumėte likučius.
Jei keptuve ir krepšelyje liko riebalų, išvalykite juos muiluotu vandeniu arba plovikliu, naudodami kempinę, tada dar kartą nuplaukite.

12 Šluoste arba virtuviniu rankšluosčiu nuvalykite aplink šildytuvą ištirpusius riebalus.
Naudojant garinimo ir kepimo karštu oru funkcijas, aplink šildytuvą susikaupia šiek tiek riebalų. Reguliarus valymas garais ir šluostymas padės išlaikyti švarią vidaus viršutinę dalį.



13 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą, kad automatiškai įsijungtų džiovinimo režimas.



14 Po 5 minučių pasigirsta garsinis signalas, rodantis, kad džiovinimo programa baigta.

Patarimas

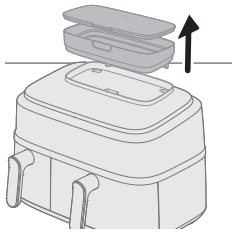
- Prieš naudodami pirmą kartą arba jei ilgą laiką nenaudojote, siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad kruopščiai išvalytumėte vandens sistemą ir dešinę kamerą.

Pastaba

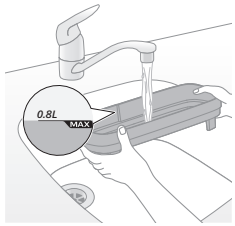
- Įjungus valymo garais arba kalkių šalinimo programą, iš prietaiso galinės dalies gali susidaryti daugiau garų nei garinimo režimu, o tai reiškia, kad ant sienos susidarys daugiau kondensato. Prieš paleisdami šias dvi programas, įsitikinkite, kad: 1) oro išleidimo anga nėra nukreipta tiesiai į kištukinį lizdą; 2) šalia prietaiso nestatykite kitų virtuvės prietaisų; 3) pastatykite aparatą 20 cm atstumu nuo sienos, kad ant sienos nesusidarytų kondensatas.

Kalkių šalinimo funkcijos naudojimas

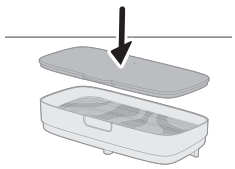
Kas 10 valandų naudojant garinimo režimą piktograma mirksės, rodydama, kad laikas paleisti kalkių šalinimo programą. Ši funkcija padeda išvalyti kalkių nuosėdas, susikaupusias prietaiso vandens sistemoje, ir prailgina naudojimo laiką.



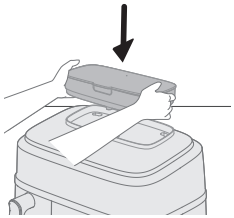
1 Išimkite vandens bakelį iš prietaiso.



2 Pripildykite vandens bakelį vandens iki maksimalaus lygio.

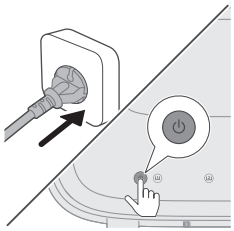


3 Uždarykite vandens bakelio dangtį, kad išvengtumėte vandens nutekėjimo.

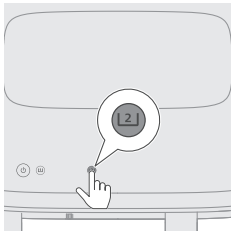


4 Uždėkite vandens bakelį ant prietaiso viršuje esančio griovelio ir prispauskite, kad jis būtų pritvirtintas.

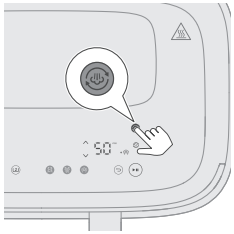
Jei vandens bakelis įstatytas netinkamai, vanduo nepatenka į garų generatorių. Dėl to pradės mirksėti nėra vandens piktograma, o ventiliatorius ir variklis gali skleisti keistus garsus. Tokiu atveju garinimo funkcija gali būti išjungta



5 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.

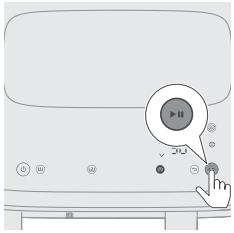


6 Pasirinkite didelį keptuvą.



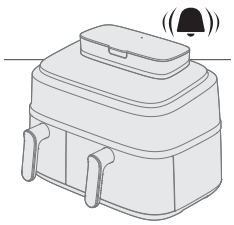
7 Ilgiau nei 3 sekundes paspauskite valymo garais mygtuką, kol pasirodys ir pradės mirksėti kalkių šalinimo piktograma.

Dešinėje pradės mirksėti laikas.

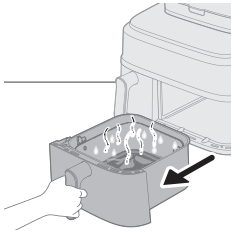


8 Paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad pradėtumėte šalinti kalkes.

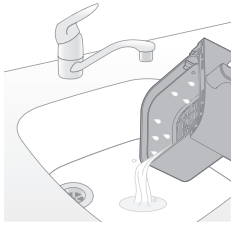
Laiko indikakatorius nustoja mirksėti.



9 Palaukite 50 minučių, kol išgirsite garsinį signalą, reiškiantį, kad programa baigėsi.



10 Išimkite didelį keptuvą.



11 Išpilkite nešvarų vandenį.

12 Nuplaukite keptuvą ir krepšelį, nuskalaukite ir nusausinkite. Maisto ruošimo kamerą nuvalykite sausu skudurėliu arba virtuviniu rankšluosčiu.

Siūlome naudoti valymo garais funkciją, kad išplautumėte vidinę vandens sistemą ir išdžiovintumėte keptuvą.

Pastaba

- Kai piktograma mirksi, geriausia nedelsiant pašalinti kalkes; priešingu atveju vandens sistemoje gali susikaupti kalkių ir ji užsikimš.
- Jei norite kalkių nuosėdas pašalinti vėliau, galite praleisti pranešimą. Kitą kartą, kai įjungsite „AirFryer“, vėl apie tai bus priminta.
- Jokiu būdu nenaudokite kalkių nuosėdų šalinimo skysčio, kurio pagrindą sudaro sieros rūgštis, vandenilio chlorido rūgštis, sulfamas arba acto rūgštis (actas), nes galite sugadinti prietaiso vandens sistemą ir tinkamai neištirpinti kalkių nuosėdų.
- Jei dažnai naudojate kietą vandenį, gali tekti dažniau šalinti kalkes iš prietaiso.

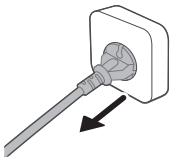
Bendrasis valymas

Įspėjimas

- **Prieš valydami palaukite, kol krepšelis, keptuvas ir prietaiso vidus iki galo atvės.**
- **Keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.**

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

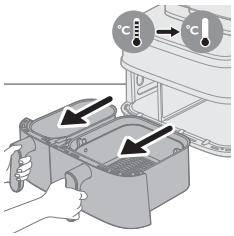
Jei garų angos viduje arba aplink jos paviršių susikaupia garų, nušluostykite juos minkšta sausa šluoste.



1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Patarimas

- Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „AirFryer" greičiau atvėstų.



2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.

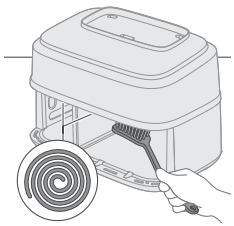
3 Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė").

Patarimas

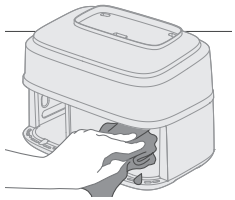
- Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.
- Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepečių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



4 Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę (įskaitant garų išleidimo angą, paviršių ir pan.) ir vidų nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.



6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

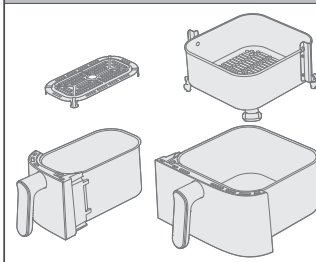
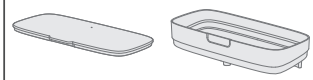
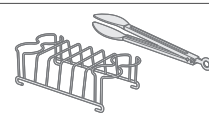
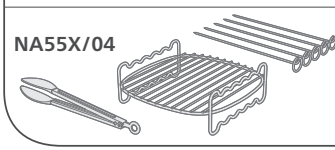
Pastaba

- Jei valydami netyčia ištraukėte skirtuką, esantį tarp mažo ir didelio keptuvų, būtinai jį nedelsdami įdėkite atgal.

Patarimas

- Jei prie keptuvo prilipo maisto likučių, naudokite automatinio valymo programą „Valymas garais“, kad suminkštintumėte likučius ir palengvintumėte valymą (žr. „Automatinio valymo programų naudojimas“).

Valymo lentelė

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

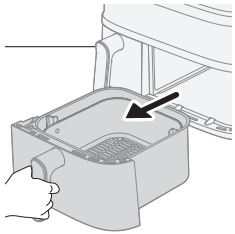
Priedai

Antro aukšto naudojimas

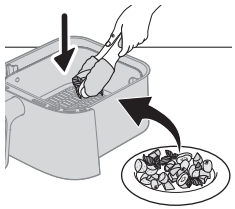
Antras aukštas ir iešmai yra toliau nurodytuose modeliuose: NA55X/03.



Antras aukštas yra naudingas priedas, nes galima ruošti maistą dviem aukštais. Tačiau jis nėra suderinamas su dideliu keptuvu.



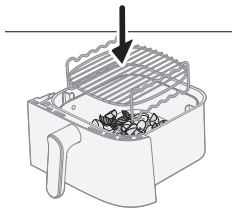
1 Išimkite didelį keptuvą iš prietaiso.



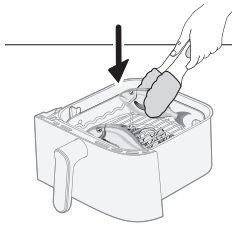
2 Sudėkite norimą maistą į krepšelį.

Pastaba

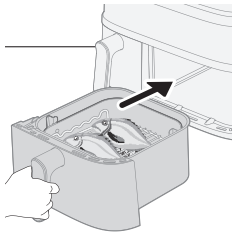
- žr. maisto lentelę, kurioje nurodyti antrame aukšte rekomenduojami ruošti maisto produktai.



3 Uždėkite antro aukšto priedą ant krepšelyje sudėto maisto.



4 Sudėkite antrą maisto porciją antrame aukšte.



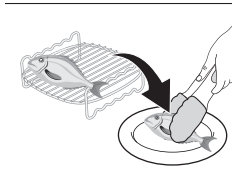
5 Įdėkite keptuvą į prietaisą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, kaip nurodyta toliau pateiktoje lentelėje. Kai tik pasiruošite, spauskite paleidimo mygtuką.

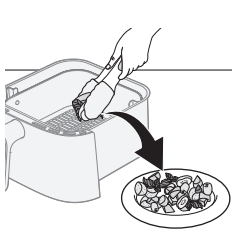
Patiekalai	Svoris (neapdoroto)	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba

Šaldyti vištienos gabaliukai	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Plonos šaldytos bulvytės	400 g / 14 oz			
Šaldyti vištienos sparneliai	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Šaldyti vištienos mėsainių paplotėliai	350 g / 12 oz			
Kukurūzų burbuolės	800–1000 g / 28–35 unc.	24–28 min.	180 °C	- 3 kukurūzų burbuolės
Bulvių skiltelės	500 g / 18 unc.			
Dorada	500–600 g / 18–21 unc.	18–20 min.	200 °C	- 2 visos žuvys
Kepti bulvių ketvirčiai	350 g / 12 oz			
Nesmulkinti grybai	200 g / 7 oz	12–14 min.	200 °C	
Neluptos karališkos krevetės	400 g / 14 oz			
Keptas sūris arba tofu	250 g / 9 oz	15–18 min.	180 °C	- Praėjus pusei laiko apverskite kepamą sūrį arba tofu
Įvairios daržovės	500 g / 18 unc.			

Pastaba

- Lentelėje nurodyti viršutiniame aukšte dedami maisto produktas turi būti dedami viršutiniame dviejų aukštų lygyje, o antrasis produktas – apatiniame lygyje.





6 Pabaigus ruošti maistą, atsargiai jį išimkite iš krepšelio žnyplėmis ir mūvėdami virtuvines pirštines.

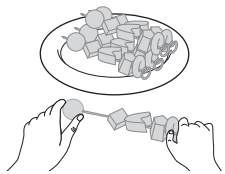
Dėmesio

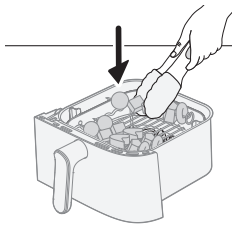
- **Būkite atsargūs nuimdami antro aukšto priedą, nes ruošiant maistą jis įkaista.**

Iešmo naudojimas

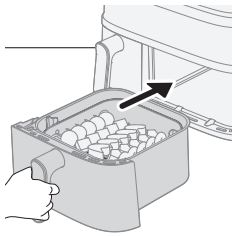
Iešmą galima naudoti kartu su antro aukšto priedu.

1 Ant iešmų suverkite norimą mėsą ir daržoves.

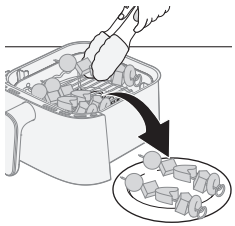




2 Sudėkite iešmus į tam skirtus griovelius antrame aukšte.



3 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.
4 Nustatykite laiką ir temperatūrą pagal nurodytą lentelę ir pradėkite ruošti maistą.



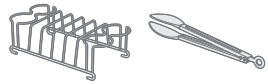
5 Vos baigus ruošti maistą, atsargiai jį išimkite iš krepšelio žnyplėmis ir mūvėdami virtuvines pirštines.

Lentelėje rasite konkrečias maisto ruošimo trukmės ir temperatūros rekomendacijas.

Krepšelio turinys	Porcija	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
5 iešmai su maistu	5 iešmai	15–18 min.	180 °C	- Įvairias daržoves sudėkite keptuvo dugne, o iešmus – antrame aukšte.
Įvairios daržovės	500 g			

Pusryčių rinkinio naudojimas

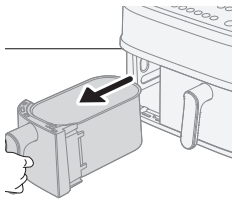
Pusryčių rinkinys yra toliau nurodytuose modeliuose: NA55X/04.



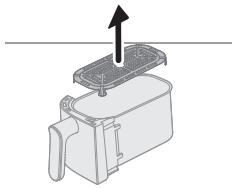
Naudodami pusryčių rinkinį galėsite vienu metu paruošti keturis kiaušinius ir keturis skrebučius.

Dėmesio

- **Norėdami saugiai išimti paruoštus kiaušinius ir skrebučius iš pusryčių rinkinio, visada naudokite žnyples, kad nenudegtumėte.**



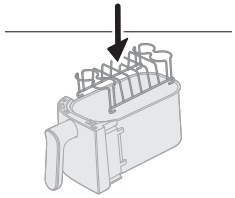
1 Išimkite mažą keptuvą iš prietaiso.



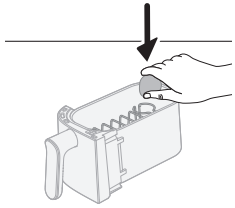
2 Išimkite apatinę lėkštę iš keptuvo.

Pastaba

- jei apatinės lėkštės neišimsite, į keptuvą gali netilpti skrebučių riekelės.

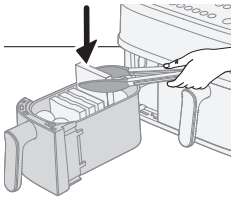


3 Įdėkite pusryčių rinkinį į mažą keptuvą.



4 Į pusryčių rinkinį įdėkite iki keturių kiaušinių ir keptuvą įdėkite atgal į prietaisą.
5 Pagal toliau pateiktą maisto lentelę nustatykite trukmę ir temperatūrą, tada paspauskite paleidimo mygtuką.

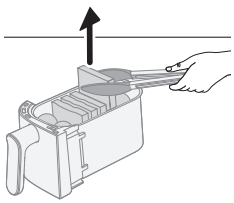
Pusryčių rinkinys	Kiekis	Gaminimo laikas	Temperatūra	Pastaba
Kietai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	10–12 min.	180 °C	- Pirmiausia išvirkite kiaušinius. Praėjus pusei laiko įdėkite skrebučius.
Minkštai virti kiaušiniai	4 kiaušiniai	8–10 min.		
Skrebutis	5 vnt.	5–6 min.		



6 Praėjus pusei maisto ruošimo laiko, į pusryčių rinkinį sudėkite skrebučių riekeles ir tęskite.

Patarimas

- Apsvarstykite galimybę įjungti priminimą pakratyti, kad nepamirštumėte įdėti skrebučių.
- Jei skrebučiai netelpa keptuve, perpjaukite pusiau.



7 Baigę ruošti, atsargiai išimkite kiaušinius ir skrebučius žnyplėmis.

Konkreti maisto ruošimo trukmė ir temperatūra nurodyta toliau pateiktoje maisto lentelėje.

Laikymas

1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
3 Apvyniokite laidą aplink laido laikiklį prietaiso užpakalinėje pusėje.

Pastaba

- Nešdami „AirFryer“, visada laikykite jį horizontaliai, kad keptuvai netyčia neiškristų ir jų nesugadintumėte.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., išimamas dugno tinklelis ir kt., yra tinkamai užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurios kyla naudojant šį prietaisą. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **www.philips.com/support**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
		Įjungus prietaisą, keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:
		Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus visiškai saugu.
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokiu būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
„AirFryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
	Įjungimo / išjungimo mygtukas dar nebuvo įjungtas.	Nykščiu paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad pirštas paliestų visą mygtuką.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiūvėsėliuose ar kitaip paniruotas.	Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius ar kitą paniruotę prie maisto.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusausinkite.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E1“.	Prietaisas yra sulūžęs / sugedęs.	Skambinkite į „Philips“ techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Jei prietaisas buvo laikomas žemoje aplinkos temperatūroje, bent 15 min. leiskite jam pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet prijunkite prie elektros lizdo. Jei ekrane toliau rodoma „E1“, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E4–E12“.	Gali būti, kad sutriko prietaiso veikimas.	Pabandykite prietaisą atjungti nuo elektros tinklo ir vėl prijungti. Jei tai nepadeda, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
Girdžiu keistą iš prietaiso vidaus sklindantį triukšmą.	Prietaise yra ventiliatorius, reikalingas tam, kad maistas būtų šildomas. Taip pat jame yra vandens siurblys, reikalingas prietaiso garinimo funkcijai.	Šis triukšmas yra normalus ir jį turite girdėti. Jei triukšmas garsėja arba aiškiai pasikeičia, norėdami gauti patarimų, kreipkitės į „Philips“ pagalbos centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Pabaigus ruošti maistą, maisto ruošimo kameroje yra vandens.	Ruošiant maistą „AirFryer" generuoja garus. Garai kondensuojasi ant maisto ir ant vidinių maisto ruošimo kameros sienelių. Baigus ruošti maistą, kondensatas lieka maisto ruošimo kameroje.	Normalu, kad, baigus ruošti maistą, maisto ruošimo kameroje lieka šiek tiek vandens. Tiesiog išvalykite jį drėgnu, nešiurkščiu skudurėliu.
visada mirksi	Vandens bakelyje nėra vandens	Įpilkite vandens į vandens bakelį.
	Netinkamai įstatytas vandens bakelis	Įstumkite vandens bakelį į griovelį, kad jis būtų pritvirtintas, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.
	Užsikimšęs vandens vamzdis	Kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą ir paprašykite tolesnio aptarnavimo.
visada mirksi	Tai priminimas apie kalkių šalinimą	Atlikite kalkių šalinimo procesą. Žr. skyrių „Kalkių šalinimas".
Ruošiant maistą garais, valant garais, šalinant kalkes, ant sienos gali susidaryti kondensatas.	Tai normalu, garai išeis iš dešinės oro išleidimo angos ir ventiliatorius juos nukreips į sieną.	Prietaisą statykite 20 cm atstumu nuo sienos ir nestatykite dešinės prietaiso oro išleidimo angos tiesiai priešais kištukinį lizdą, kad išvengtumėte elektros sutrikimų. Nedėkite šalia kitų virtuvės prietaisų. Jį išdžiovinkite šluoste.
Atrodo, kad prietaise yra nuotėkis	Nuotėkis iš vidinės prietaiso dalies (vandens vamzdžio nuotėkis ir kt.)	Kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą ir paprašykite tolesnio aptarnavimo.
	Prietaisas įtrūko dėl išorinės jėgos arba deformacijos	
	Nuotėkis iš vandens bakelio	Išimkite vandens bakelį ir vėl jį tinkamai įstatykite Patikrinkite, ar vandens bakelyje nėra įtrūkimų, kreipkitės į savo šalies klientų centrą.
Nepakankamas kiekis garų	Nepakankamas vandens kiekis vandens bakelyje	Patikrinkite, ar vandens bakelyje yra pakankamai vandens.
	Vandens bakelis nėra tinkamai visiškai įstatytas.	Įstumkite vandens bakelį į griovelį, kad jis būtų pritvirtintas, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką.
	Prietaiso viršuje esančiame griovelyje esanti vandens įleidimo anga yra nešvari ir (arba) užsikimšusi	Išvalykite ir išplaukite vandens įleidimo angą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Garų generatoriaus užsikimšimas arba garų vamzdyno nesandarumas	Jei garų generatorius buvo naudojamas ilgą laiką, gali prireikti pašalinti kalkes ir išvalyti garų generatorių.Paleiskite kalkių šalinimo programą. Jei vis dar neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą
Paleidžiant garinimo, garinimo ir kepimo karštu oru, valymo garais, kalkių šalinimo programas, ventiliatorius ar variklis nesigirdi, tačiau temperatūros ir laiko indikacijos šviečia ir nemirksi.	Tai įprasta. Prietaisas veikia.	Palaukite daugiau nei 20 sekundžių ir dar kartą patikrinkite įvykį.
Vandens kondensatas ant laisvo lizdo garinant, valant garais, šalinant kalkes	Prietaisas padėtas per arti laisvų lizdų	Rekomenduojama pakeisti prietaiso padėtį arba naudoti lizdo dangtelį nuo dulkių, kad laisvuose lizduose nesikauptų kondensatas.

Tartalom

Fontos 647
Újrahasznosítás 649
Elektromágneses mezők (EMF) 650
Garancia és terméktámogatás 650
Bevezetés 651
Általános leírás 652
A funkciók leírása 654
Teendők az első használat előtt 655
Előkészületek az első használat előtt 656
Sütési útmutatás 659
Sütés két sütőedényben 659
Sütés egyetlen sütőedényben 664
Tisztítás 687
Az automatikus tisztítási programok használata 687
Általános tisztítás 692
Tartozékok 694
Tárolás 699
Hibaelhárítás 700

Fontos

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.



Veszély

- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Üzemeltetés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Az első használat előtt a kábeltárolót fel kell szerelni a készülékre. Soha ne távolítsa el a kábeltárolót.

Figyelmeztetés

- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- A készüléket kizárólag olyan földelt fali aljzathoz csatlakoztassa, amelyet földzárlat-megszakító véd.
- Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- Ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel a készüléket.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 15 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.

- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült ételben.
- Soha ne töltsön olajat a sütőedénybe.
- Mivel az Airfryer készülék két sütőkamrával rendelkezik, az elektromos teljesítménye nagy. Ne működtessen ugyanarról az áramkörről egyidejűleg más nagy teljesítményű készüléket (pl. vízforralót, elektromos grillsütőt vagy hasonlókat). Ellenkező esetben előfordulhat, hogy a ház rendszerének áramköri megszakítója reagál erre, és ennek az aljzatnak az áramellátása megszakad.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény, a kosár és a főzőkamrába helyezett tartozékok a készülék használata közben és után felforrósodnak, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.
- Ételpároláskor legyen óvatos, amikor felnyitja a fedelet, hogy elkerülje a kiáramló gőz által okozott égési sérülést.
- Az üres rekesz mindig forró, még akkor is, ha egy másik van használatban.

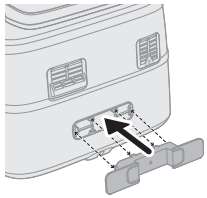


- A készülék használaton kívüli rekesze felforrósodhat, ha a másik használatban van. Ajánlott az összes fiókot a helyén tartani még akkor is, ha csak egyetlen rekeszben süt, és csak akkor célszerű kinyitni/eltávolítani a fiókokat, ha erre a megtöltésük miatt szükség van.
- Ne helyezze a készülék gőzkivezető nyílását aljzat elé.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.

- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Ne húzza ki a készüléket közvetlenül a sütési folyamat befejezése után.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranysárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki.
- Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akril-amid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: Ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek éleire és a fröccsenésgátló fedélre.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Legyen elővigyázatos, amikor romlandó alapanyagból főz a befejezés szinkronizálása funkció használatával (előfordulhat, hogy baktériumok szaporodnak el az ételben).
- Az elkészült étel kiöntésekor legyen óvatos, és ügyeljen arra, hogy a tartozékok ne essenek ki.



- A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemlését. Soha ne távolítsa el a távtartót.
- Ha a vízkőmentesítési ikon világítani kezd, végezze el a vízkőmentesítést.
- Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és ügyeljen ara, hogy a levegőkimeneti nyílás ne kerüljön közvetlenül egy aljzat elé. Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.
- Normál használat esetén a termék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani.
- Ha gőz halmozódik fel a gőznyíláson belül vagy a felületének a környékén, törölje le puha, száraz ruhával.
- Ha az üres aljzatra pára csapódott le, ajánlott módosítani a készülék helyzetét, vagy használja az aljzat porvédő fedelét, hogy elkerülje a pára lecsapódását az üres aljzatokra.

Újrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt hulladékba helyezni.
- Kövesse az elektronikus termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

Garancia és terméktámogatás

A Versuni a vásárlás után két év jótállást ad a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használatra vagy nem megfelelő karbantartásra vezethető vissza. Ez a jótállás nem érinti az Ön törvény adta fogyasztói jogait. További információért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **www.philips.com/support**.

Bevezetés

Gratulálunk, és üdvözöljük a Philips közösségében!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.philips.com/welcome** oldalon.

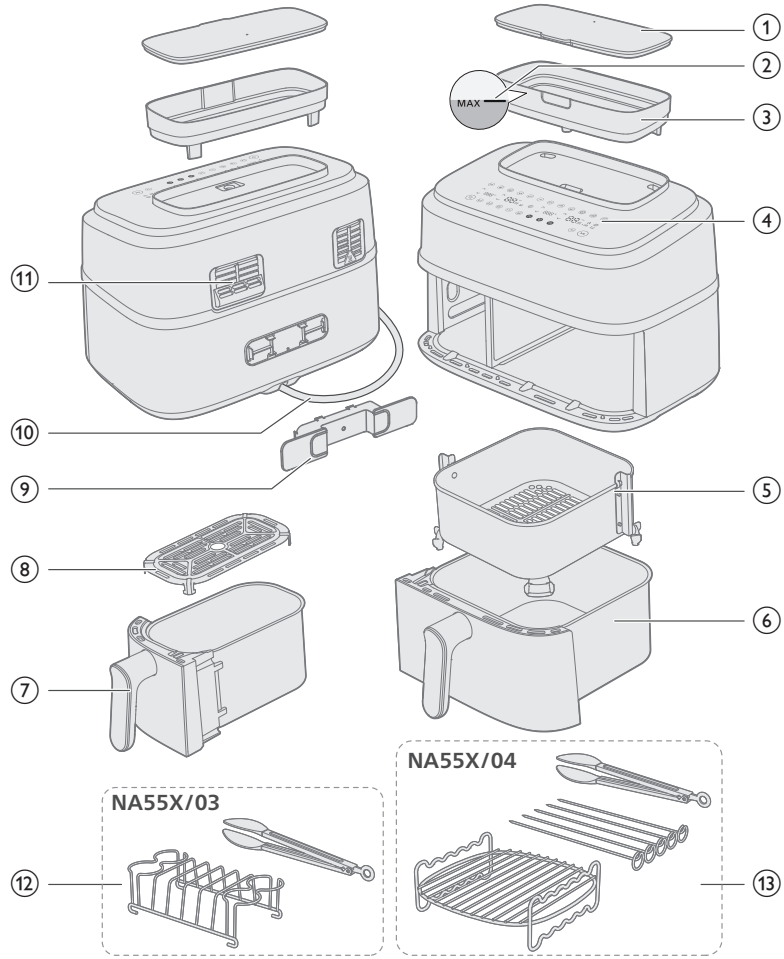
A dupla kosaras, gőzölős Airfryer lehetővé teszi, hogy különbözőképpen készítsen el két hozzávalót úgy, hogy azok egyszerre készüljenek el. A két kosár alkalmas olajban vagy anélkül történő sütéshez, sültek elkészítéséhez és grillezéshez, emellett a nagy kosárban párolni is lehet. Tökéletesen elkészített ételekben lehet része a RapidAir Plus és az Air Steam technológiának köszönhetően.

Emellett ez az Airfryer automatikus tisztítóprogrammal van ellátva, gőztisztításra és vízkőmentesítésre is képes. Gőztisztítással egyszerűbb eltávolítani a nagy sütőedényre és a fűtőcsőre rakódott zsírt. A vízkőmentesítő funkció segít eltávolítani az eszköz vízrendszerében lerakódott vízkövet, és növeli a készülék élettartamát.

A készülékhez tartozó Home ID alkalmazás lépésekre lebontott útmutatót és több száz ínycsiklandó receptet tartalmaz a dupla kosaras Airfryer pontos beállításaival együtt.

A csomagoláson lévő QR-kódot használva töltheti le az alkalmazást.

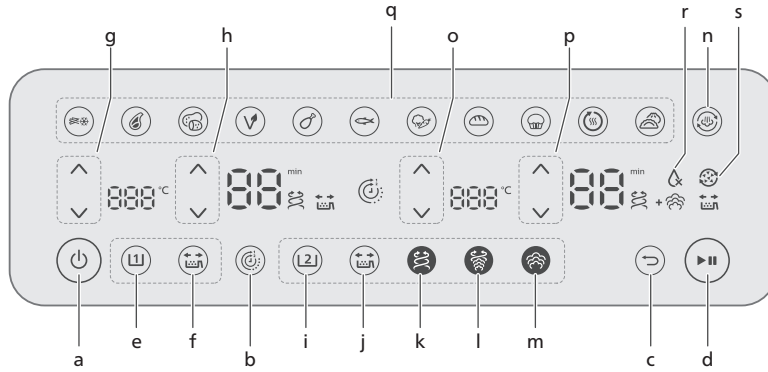
Általános leírás



Fő alkatrészek

1	A víztartály fedele	8	Alsó lemez a kis sütőedényhez
2	MAX. vízszint jelzése	9	Kábeltartó
3	Víztartály	10	Hálózati kábel
4	Kezelőpanel	11	Levegőkimeneti nyílások
5	Kosár a nagy sütőedényhez	12	Reggelizőkészlet (csak NA55X/03)
6	Nagy sütőedény	13	Ételelválasztó nyársakkal (csak NA55X/04)
7	Kis sütőedény		

Kezelőpanel



a Be-/kikapcsoló gomb
b Időzítő
c Vissza gomb
d Indítás/szüneteltetés gomb

A kis sütőedény vezérlőgombjai

e Kis sütőedény gomb
f Rázásemlékeztető gomb
g Hőfokszabályozó gombok
h Időbeállító gombok

A nagy sütőedény vezérlőgombjai

i Nagy sütőedény gomb
j Rázásemlékeztető gomb
k Forró levegős sütés gomb
l Párolás és forró levegős sütés gomb
m Párolás gomb
n Gőztisztítás gomb
o Hőfokszabályozó gombok
p Időbeállító gombok
q Előbeállítási gombok
r Kifogyott víz jelzése
s Vízkőmentesítésre emlékeztető ikon

A funkciók leírása



Víztartály

A víztartály az Airfryer tetején található. A MAX vízszintjelzés körülbelül 800 ml-t jelent, ez elölről és hátulról is látható. A vízszivárgás megakadályozása érdekében ne töltsön ennél több vizet a készülékbe.

A fröccsenés megakadályozása érdekében töltés közben mindkét kezével tartsa a víztartályt, és zárja vissza a fedőt, mielőtt mozgatná a készüléket. A vízkőképződés megakadályozása érdekében minden sütési ciklus végén ürítse ki a víztartályt.



Időzítő

Automatikusan összehangolja az elkészítési időt, hogy mindkét edényben egyszerre készüljön el az étel még akkor is, ha az elkészítési idők eltérnek egymástól.



Vissza gomb

Ha rossz előbeállítást/funkciót választott ki, nyomja meg a vissza gombot.



Rázásemlékeztető

Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha engedélyezni/tiltani szeretné azokat a riasztásokat, amelyek emlékeztetik arra, hogy az egyenletes sütés érdekében sütés közben rázza össze vagy forgassa át kétszer az ételt. Ekkor hallani fog egy hangjelzést, és villogni fog a rázás ikon az időkijelző mellett.



Forró levegős sütés

Az egyedi, csillag formájú kialakítással rendelkező RapidAir Plus technológia keringeti a forró levegőt az étel körül, és így gondoskodik arról, az otthon elkészített ízletes ételek kívül-belül egyenletesen átsüljenek.



Párolás és forró levegős sütés

Csak a nagy sütőedény esetében: Ha az Air Steam technológiával együtt használja a RapidAir Plust, a párolással járó omlós végeredmény mellé a forró levegős sütés által biztosított ropogósságban is része lehet.



Párolás

Csak a nagy sütőedény esetében: Air Steam technológiánk gondoskodik arról, hogy a gőz alaposan átjárja a zöldségeket, halakat, gombócokat vagy sült ételeket, ami omlós és puha állagot eredményez anélkül, hogy az étel átázna vagy átvizesedne.



Kifogyott a víz ikon

A jobb oldali digitális kijelzőn található. Ha hangjelzés kíséretében villog, az azt jelenti, hogy nincs víz a tartályban, vagy hogy a tartály nincs a helyén. Töltsön vizet a tartályba, és ügyeljen, hogy megfelelően a helyére tegye. Ezután nyomja meg az indítás/leállítás gombot, és az ikon kialszik.



Gőztisztítás

Csak a nagy sütőedény esetében: Nyomja meg egyszer a gőztisztítás gombot a jobb kamra tisztításának elkezdéséhez, hogy feloldódjanak a sütőedényben és a fűtőelem körül lévő zsíros lerakódások. További részletekért lásd a „Tisztítás – Gőztisztítás" fejezetet.



Vízkőmentesítés

Csak a nagy sütőedény esetében: Nyomja meg hosszan a gőztisztítás gombot legalább 3 másodpercig, amíg villogni nem kezd a vízkőmentesítés ikonja. További részletekért lásd a „Tisztítás – Vízkőmentesítés" fejezetet.





Főzés szüneteltetése

Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot, vagy illessze be újra a sütőedényt/kosarat a sütés folytatásához.

Előbeállítások

Az alábbi előbeállítások olyan sütési programok, amelyek adott mennyiségű ételnek megfelelően tesznek javaslatot a sütési hőfokra és időre. További részletekért lásd a „Sütés az előbeállítások használatával" fejezetet.

Fagyasztott burgonyából készült rágcsálnivalók	Steak	Friss burgonya	Vegán	Csirkecomb	Hal
Zöldség	Kenyér	Muffin/ sütemény	Újramelegítés	Gombócok	

A készülék által kiadott zajok

A készülék működése közben némi zajt hallhat. Ez természetes jelenség, a szivattyú és a ventilátor az oka.

Hangos értesítések

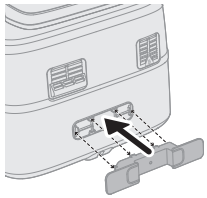
Néha hangot hall, például amikor a készülék befejezte a főzést, vagy amikor főzés közben valamilyen beavatkozásra van szükség, például meg kell rázni vagy meg kell fordítani az ételt.

Teendők az első használat előtt

Fontos

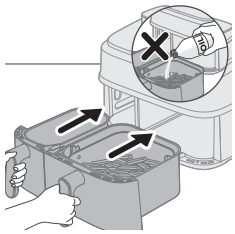
- **Az első használat során az Airfryer füstöt és szagot bocsáthat ki. Ennek pár percen belül el kell múlnia.**
- **Az első használat előtt kövesse a „Tisztítás" fejezet útmutatásait a készülék alapos megtisztításához.**

1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás" c. részt).
4 Kattintsa a készülék hátulján kijelölt helyre a kábeltartót.



Vigyázat!

- **A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemlését.**

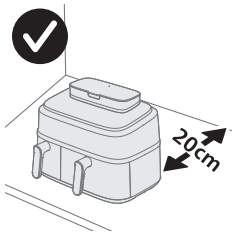


Vigyázat!

- **Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. Ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot a sütőedénybe.**
- **Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.**
- **A készülék kizárólag háztartási használatra készült.**
- **A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez normális jelenség.**
- **Nem szükséges előmelegíteni a készüléket.**

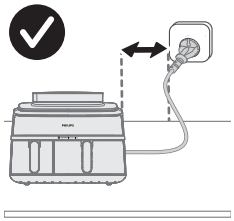
Előkészületek az első használat előtt

A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.



Megjegyzés

- A készülék használata közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyíláson. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimenettől. Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és ügyeljen ara, hogy a levegőkimeneti nyílás ne kerüljön közvetlenül egy aljzat elé.

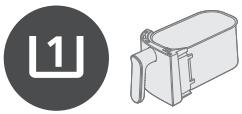
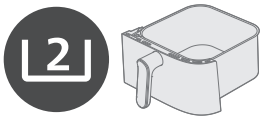


- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze az Airfryert másik főzőkészülék mellé, a konyhai fal közelébe vagy konyhaszekrény alá, mivel a forró gőz lecsapódhat és lefolyhat a felületeken.
- Normál használat esetén a termék körül megfelelő szellőzést kell biztosítani.
- A készülék használata közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyíláson. Tartsa biztonságos távolságban a kezét és az arcát a gőztől és a kimenettől. Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és ügyeljen ara, hogy a levegőkimeneti nyílás ne kerüljön közvetlenül egy aljzat elé.

Sütési útmutatás

A bal és a jobb sütőedény eltérő sütési funkciókat kínál. A kívánt sütési funkciónak megfelelően választhatja ki a megfelelő sütőedényt.

Ételkészítési módok

	Forró levegős sütés	Párolás és forró levegős sütés	Párolás
Kis sütőedény 	✓	✗	✗
Nagy sütőedény 	✓	✓	✓

Párolás vagy párolás és forró levegős sütés használata előtt ügyeljen arra, hogy elegendő víz legyen a tartályban, és ne töltsön bele többet a MAX vízszintjelzésnél.

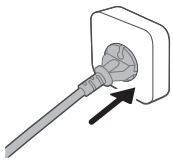
Használat után ürítse ki a víztartályt.

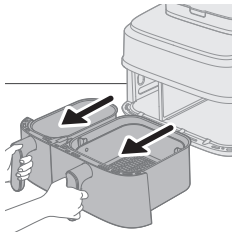
Sütés két sütőedényben

Sütés időzítő funkcióval

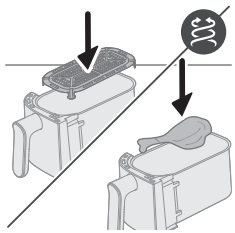
Ha eltérő módon, hőfokon és sütési idővel készít el két ételt, használja az **Időzítő funkciót**, hogy mindkettő egyszerre készüljön el.

1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

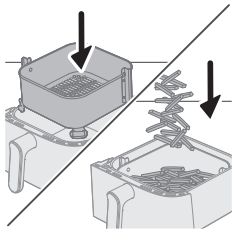




2 A fogantyúnál fogva vegye ki mindkét sütőedényt a készülékből.



3 Helyezze az alsó lemezt a kis sütőedénybe.

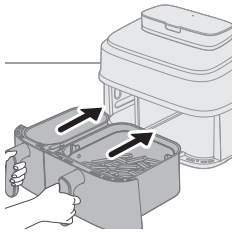


4 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

Megjegyzés

- Amikor beteszi a kosarat a sütőedénybe, ügyeljen arra, hogy a reteszek megfelelően illeszkedjenek a jobb és bal oldalon. Ha véletlenül elforgatja 90 fokkal a kosarat, az nem fog illeszkedni.
- Nyugodtan fejtsen ki egy kis erőt annak érdekében, hogy a kosár a sütőedénybe illeszkedjen.

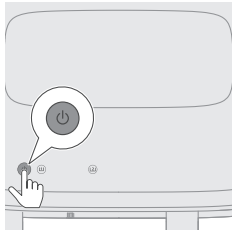
5 Tegye az alapanyagokat a kosarakba.



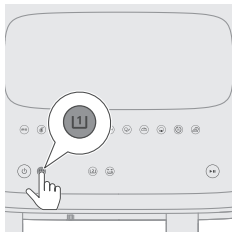
6 Csúsztassa vissza a sütőedényeket az Airfryerbe.

Vigyázat!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

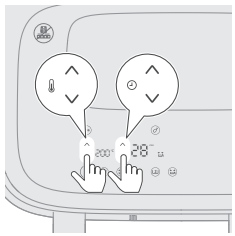


7 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



8 Válassza ki a kis sütőedényt.

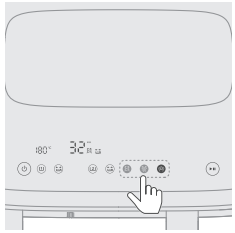
Ekkor elkezd villogni a bal oldali idő- és hőfokjelzés.



9 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.

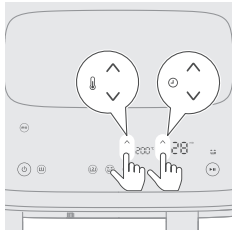


10 Válassza ki a nagy sütőedényt.



11 Válassza ki a kívánt sütési funkciót: forró levegős sütés, párolás vagy párolás és forró levegős sütés.

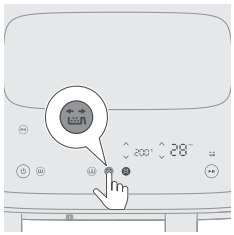
A párolás vagy a párolás és forró levegős sütés funkció kiválasztása előtt töltse fel a víztartályt a MAX szintjelzésig.



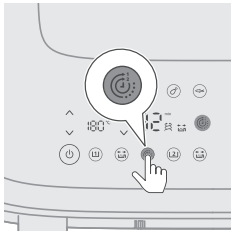
12 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.

Ha a forró levegős sütés vagy párolás és forró levegős sütés funkciót választja, beállíthatja a sütési hőfokot. Párolás esetén a hőfok 100 °C-ban van meghatározva, és ez nem módosítható.

A „Sütés egyetlen sütőedényben” fejezetben található élelmiszer-táblázatban tekintheti meg az ajánlott ételmennyiséget, a hőfokot és a sütési időt.



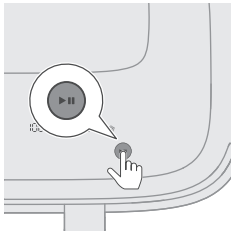
13 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az ételt összerázására.



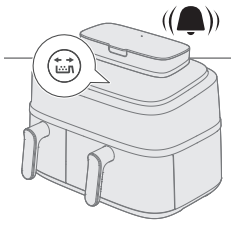
14 Nyomja meg az Időzítő gombot, ha azt szeretné, hogy mindkét étel egyszerre készüljön el.

Ha egyszerre két ételt készít kétféle módon, hőfokon vagy sütési idővel, és ezeknek nem feltétlenül kell egyszerre elkészülniük, akkor átugorhatja ezt a lépést.

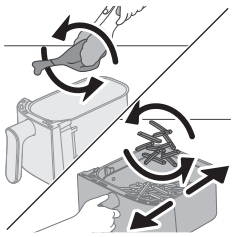
Ha sütés közben módosítja az egyik sütőedény sütési idejét, az **Időzítő funkció** tiltva lesz, és a két sütőedény külön fog üzemelni. Az **Időzítő funkció** ismételt aktiválásához nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. Ezután nyomja meg az ekkor megjelenő **Időzítő funkció** gombot. Végül az indítás/szüneteltetés gomb ismételt megnyomásával folytathatja a sütést.

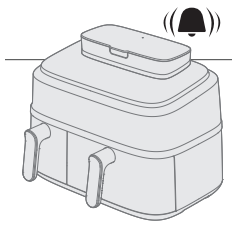


15 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.

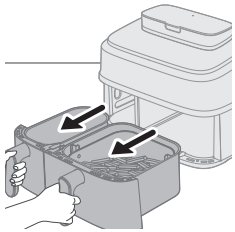


16 Ha meghallja a rázásemlékeztető hangjelzését, vegye ki a sütőedényt a kosárból, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.





17 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



18 Húzza ki a sütőedényeket, és ellenőrizze, hogy elkészültek-e a hozzávalók.

Ha még nem készültek el, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.

19 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat (pl. a hasábburgonyát) a sütőedényből egy grillfogóval.

Megjegyzés

- Mindkét sütőedény szüneteltetéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. Nyomja meg ismét, hogy mindkét sütőedényben folytassa a sütést.
- Ha csak az egyik sütőedényben szeretné szüneteltetni a sütést, válassza ki először az adott sütőedényt, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. Nyomja meg ismét, ha folytatni szeretni a sütést az adott sütőedényben.
- Ha az egyik sütőedénynél előbeállítást használ, attól függetlenül manuálisan is beállíthatja a másikat.
- A készülék működése automatikusan szünetel, ha kihúzza az egyik sütőedényt, és folytatódik, ha visszateszi.

A különböző sütési funkciókkal kapcsolatos útmutatásokat a „Sütés egyetlen sütőedényben" fejezetben találja.

Sütés egyetlen sütőedényben

Ha kis adag ételt szeretne forró levegővel megsütni, válassza a kis sütőedényt ⓫.

Ha nagy adat ételt szeretne forró levegővel megsütni, párolni és forró levegővel sütni vagy gőzölni, válassza a nagy sütőedényt ⓬.

Az alábbi útmutatások a nagy sütőedényre vonatkoznak.

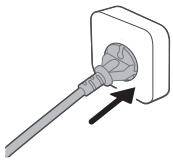
Megjegyzés

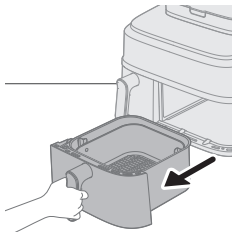
- Nagy vagy törékeny hozzávalók eltávolítása esetén használjon ételfogó csipeszt a kiemeléshez.
- A hozzávalóktól függően óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt az egyes adagok elkészülése után, vagy mielőtt megrázná és visszahelyezné a kosarat. Miközben kiönti a felesleges olajat vagy zsírt, helyezze hőálló felületre a kosarat, és vegyen fel hőálló kesztyűt. Ezután helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe.

Forró levegős sütés

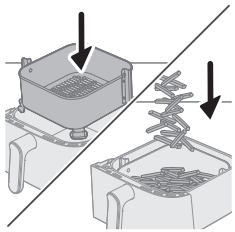
Forró levegős sütés a nagy sütőedényben az élelmiszer-táblázat alapján

1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.





2 A fogantyúnál fogva vegye ki a nagy sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.

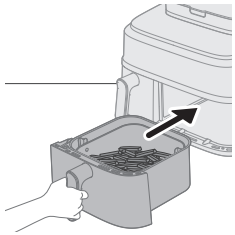


3 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

4 Tegye az alapanyagokat a kosárba.

Megjegyzés

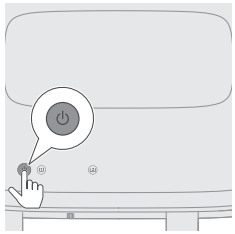
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot” a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat” fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse túl a kosarat, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



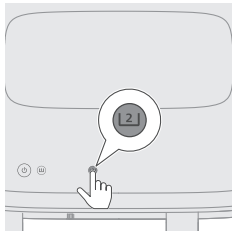
5 Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

Vigyázat!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**



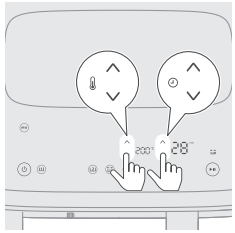
6 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



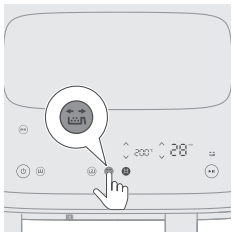
7 Válassza ki a nagy sütőedényt.



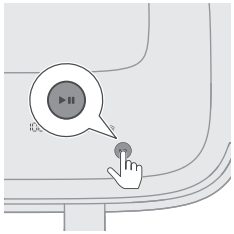
8 Nyomja meg a forró levegős sütés gombját.
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali idő- és hőfokjelzés.



9 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő vagy csökkentő gombot (lásd az „Élelmiszer-táblázatot”).



10 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására, ha a hozzávalók esetében szükség van rázásra vagy megfordításra (lásd az „Élelmiszer-táblázatot").

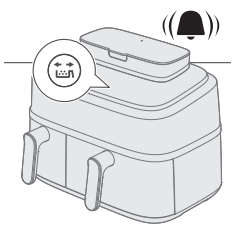


11 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.

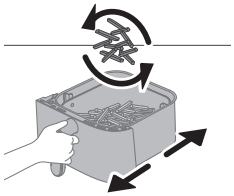
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

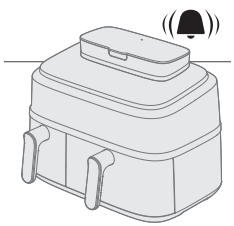
Megjegyzés

- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a fel vagy le gomb megnyomásával.

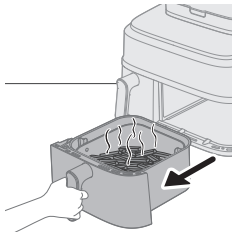


12 Ha meghallja a rázásemlékeztető hangjelzését, húzza ki a sütőedényt a kosárból, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.





13 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



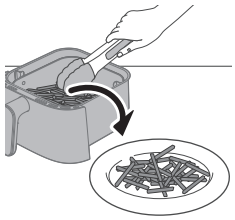
14 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

Vigyázat!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

Megjegyzés

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.



15 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat (pl. a hasábburgonyát) a sütőedényből egy grillfogóval.

Vigyázat!

- **A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár.**
- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

Élelmiszer-táblázat – nagy sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x 7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	800 g/28 uncia	200 °C	28–31	2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	800 g/28 uncia	180 °C	30–40	2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fagyasztott csirkefalatok	600 g/21 uncia	200 °C	10–20	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Fagyasztott tavaszi tekercsek	600 g/21 uncia	200 °C	18–24	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	4 húspogácsa	200 °C	15–20	Félidőben forgassa át
Fasírt	1200 g/42 uncia	150 °C	55–60	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia)	4 szelet	200 °C	15–20	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél

Vékony kolbász (kb. 50 g/1,8 uncia)	10 db	200 °C	11–15	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	10 db	180 °C	27–32	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	5 db	180 °C	15–25	Félidőben forgassa át
Egész csirke	1200 g/42 uncia	180 °C	50–60	
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	3 hal	180 °C	20–25	
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	5 db	160 °C	25–32	
Vegyes zöldség (durvára vágva)	1000 g/28 uncia	180 °C	18–23	Állítsa be ízlése szerint a sütési időt Félidőben fordítsa meg vagy keverje össze
Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia	9 db	160 °C	13–15	Használja a muffinkelyheket
Sütemény	500 g/18 uncia	140 °C	35–40	Használja az XL-es tepsit Mielőtt kiveszi a süteményt, ellenőrizze, hogy átsült-e
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2 uncia)	6 db	200 °C	6–8	
Vegán (friss vegán rágcsálnivalók, például falafel)	12 db	180 °C	12–15	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Házi készítésű kenyér	550 g/28 uncia	150 °C	33–35	Használja az XL-es tepsit A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e



Élelmiszer-táblázat – kis sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

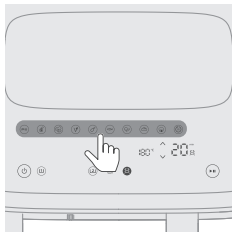
Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x 7 mm/0,3x0,3 hüvelyk)	300 g/11 uncia	200 °C	28–30	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	300 g/11 uncia	180 °C	30–38	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fagyasztott csirkefalatok	300 g/11 uncia	200 °C	20–22	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Fagyasztott tavaszi tekercsek	300 g/11 uncia	200 °C	20–23	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Hamburger (kb. 150 g/5 uncia)	300 g/11 uncia	200 °C	21–24	Félidőben forgassa át
Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia)	300 g/11 uncia	200 °C	20–22	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Vékony kolbász (kb. 50 g/1,8 uncia)	6 db	200 °C	13–17	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	5 db	180 °C	28–30	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	3 db	180 °C	20–25	Félidőben forgassa át
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	1 darab	180 °C	24–26	
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	2 db	160 °C	25–32	

Vegyes zöldség (durvára vágva)	400 g/14 uncia	180 °C	12–25	Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia)	6 db	160 °C	19–25	Használja a muffinkelyheket
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2 uncia)	3 db	200 °C	6–8	
Vegán (friss vegán rágcsálnivalók, például falafel)	12 db	190 °C	15–18	40 g minden egyes darabhoz Friss vegán rágcsálnivaló, például falafel 2-3-szor rázza össze, forgassa át vagy keverje meg

Forró levegős sütés előbeállítással a nagy sütőedényben

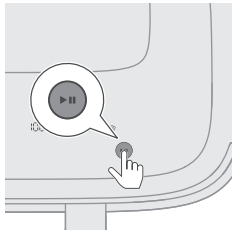
1 Kövesse a „Forró levegős sütés a nagy sütőedényben az élelmiszer-táblázat alapján" fejezet 1–8. lépését.

2 Válasszon ki egy előbeállítást.



Tipp:

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy törölje az előbeállítási gomb kijelölését, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.

A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Az alapértelmezett sütési időnek megfelelő javasolt ételmennyiséget illetően tekintse át az alábbi táblázatot.

Előbeállítás – nagy sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítások	Ikon	Étel mennyisége	Hőfok (alapértelmezett)	Idő (alapértelmezett)	Megjegyzés
Fagyasztott, burgonyaalapú snackek		800 g/28 uncia	200 °C	28 perc	- Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Steak (azaz marhaborda és karaj)		600 g/21 uncia	200 °C	20 perc	- 2–2,5 cm vastag szelet, 200 g/7 uncia szeletenként.
Vegán (azaz friss vegán rágcsálnivalók, például falafel)		12 db	180 °C	12 perc	- 40 g darabonként Friss vegán rágcsálnivalók, például falafel 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Friss burgonya		800 g/28 uncia	180 °C	30 perc	- Használjon lisztes burgonyát - Kockázza fel - Áztassa 30 percen át vízben, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		8–10 db	180 °C	32 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		600 g/21 uncia	180 °C	23 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		1000 g/35 uncia	180 °C	22 perc	- Durvára vágva - Vegyes zöldség (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma)

Előbeállítások	Ikon	Étel mennyisége	Hőfok (alapértelmezett)	Idő (alapértelmezett)	Megjegyzés
Sütemény		800 g/35 uncia	140 °C	35 perc	- Használja az XL-es sütőtartozékot (199 x 189 x 80 mm) a nagy sütőedényhez - Használja a muffinkelyheket a kis kosárhoz
Kenyér		500 g	180 °C	35 perc	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e.
Újramelegítés			160 °C	5 perc	- Állítsa be az időt az ételnek és a mennyiségnek megfelelően

Előbeállítás – kis sütőedény

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítások	Ikon	Étel mennyisége	Hőfok (alapértelmezett)	Idő (alapértelmezett)	Megjegyzés
Fagyasztott, burgonyaalapú snackek		300 g/11 uncia	200 °C	30 perc	- Fagyasztott burgonya alapú ételek, például fagyasztott hasábburgonya, steakburgonya, rácsos sült burgonya stb. A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Steak (azaz marhaborda és karaj)		400 g/14 uncia	200 °C	22 perc	- 2–2,5 cm vastag szelet, 200 g/7 uncia szeletenként
Vegán (azaz friss vegán rágcsálnivalók, például falafel)		8 db	190 °C	15 perc	- 40 g darabonként Friss vegán rágcsálnivalók, például falafel 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg

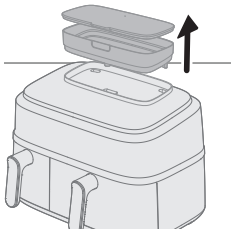
Előbeállítások	Ikon	Étel mennyisége	Hőfok (alapértelmezett)	Idő (alapértelmezett)	Megjegyzés
Friss burgonya		300 g/11 uncia	180 °C	35 perc	- Használjon lisztes burgonyát - Kockázza fel - Áztassa 30 percen át vízben, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		4–5 db	180 °C	36 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		300 g/11 uncia	180 °C	25 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		400 g	180 °C	25 perc	- Durvára vágva - Vegyes zöldség (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma)
Sütemény		6 db	150 °C	20 perc	- Használja a muffinkelyheket a kis kosárhoz
Kenyér		300 g	160 °C	40 perc	- Használja a sütőtartozékot.
Újramelegítés		-	170 °C	6 perc	- Állítsa be az időt az ételnek és a mennyiségnek megfelelően

Tipp: Melegen tartás

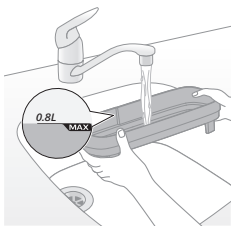
- 80 fok beállításával melegen tarthatja az ételt az Airfryerben. Az időt annak megfelelően állítsa be, hogy meddig szeretné melegen tartani az ételt. Nem javasolt 30 percnél tovább melegen tartani az ételt, mert azzal romlik a minősége.
- Ha az étel – pl. a hasábburgonya – túl sokat veszít a ropogósságából a melegen tartás közben, csökkentse a melegen tartás idejét úgy, hogy korábban kikapcsolja a készüléket, vagy süsse 180 °C-on 2-3 perc alatt ropogósra az ételt.

Párolás és forró levegős sütés

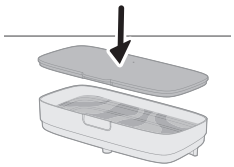
Párolás és forró levegős sütés az élelmiszer-táblázat alapján



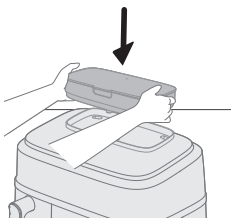
1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.



2 Töltse fel a víztartályt vízzel.
Ne lépje túl a MAX vízszintjelzést.

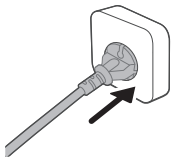


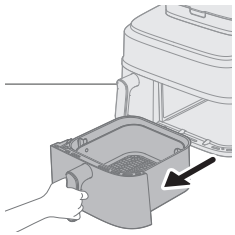
3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.



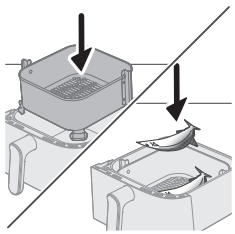
4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.
Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz" ikon, és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlen lehet a párolás és forró levegős sütés funkció.

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.





6 A fogantyúnál fogva vegye ki a nagy sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.

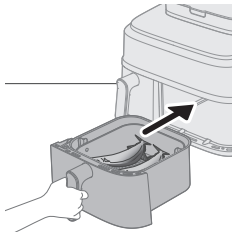


7 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

8 Tegye az alapanyagokat a kosárba.

Megjegyzés

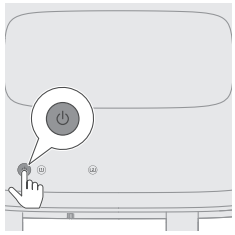
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot" a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse túl a kosarat, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



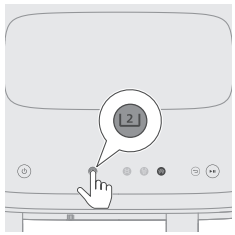
9 Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

Vigyázat!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**



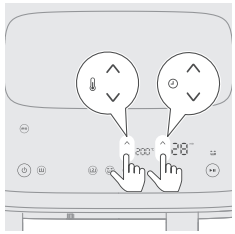
10 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



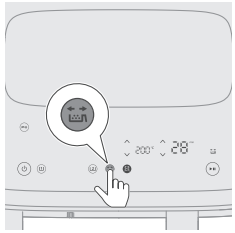
11 Válassza ki a nagy sütőedényt.



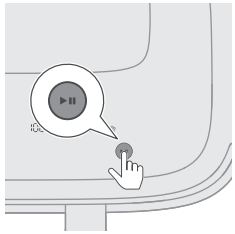
12 Válassza ki a párolás és forró levegős sütés funkciót.
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali idő- és hőfokjelzés.



13 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő vagy csökkentő gombot (lásd az alábbi élelmiszer-táblázatot).



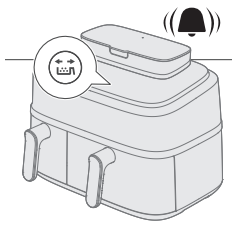
14 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására, ha erre szükség van.



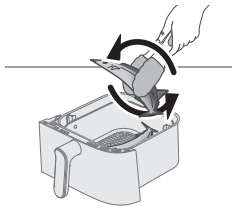
15 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

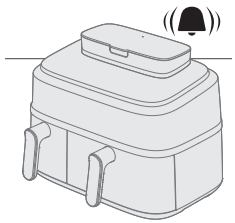
Megjegyzés

- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Ha a kijelzőn látható hőfok és idő folyamatosan világít, nem pedig villog, az azt jelenti, hogy a készülék rendesen működik. 20 másodperc sütés után hallani fogja a motort/ventilátort, és látni fogja, hogy gőz áramlik ki a készülék hátuljából.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a fel vagy le gomb megnyomásával.

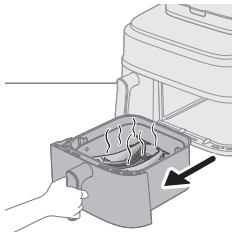


16 Ha meghallja a rázásemlékeztető hangjelzését, húzza ki a sütőedényt a kosárból, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.





17 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



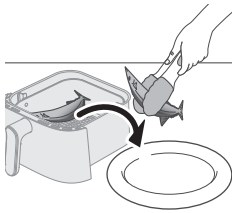
18 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

Vigyázat!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

Megjegyzés

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.



19 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat a sütőedényből egy grillfogóval.

Vigyázat!

- **A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár, és kifröccsenhet a víz.**
- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**



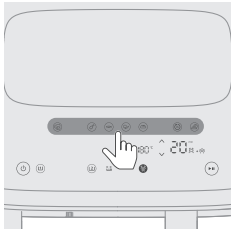
Élelmiszer-táblázat – nagy sütőedény

Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	800 g/28 uncia	180 °C	26–35	2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	10 db	180 °C	27–30	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkemell (kb. 200 g)	4 db	160 °C	20–22	Adjon hozzá 10 g repceolajat
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	3 db	200 °C	18–21	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	5 db	160 °C	20–21	Adjon hozzá 10 g repceolajat
Vegyes zöldség	1000 g/35 uncia	200 °C	19–21	Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint 2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg.
Karfiol	600 g/21 uncia	160 °C	19–21	2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg. 10 g repceolaj
Sárgarépa	600 g/21 uncia	180 °C	19–21	2-szer rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg. 10 g repceolaj

Házi készítésű kenyér	550 g/19 uncia	180 °C	30–35	Használja az XL-es tepsit. A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e
Gombócok	400 g/14 uncia	160 °C	15–18	
Egész csirke	1200 g/42 uncia	180 °C	50–60	

Párolás és forró levegős sütés előbeállítással

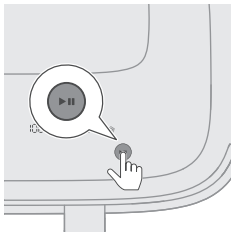
1 Kövesse a „Párolás és forró levegős sütés – Párolás és forró levegős sütés az élelmiszer-táblázat alapján" fejezet 1–12. lépését.



2 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy törölje az előbeállítási gomb kijelölését, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

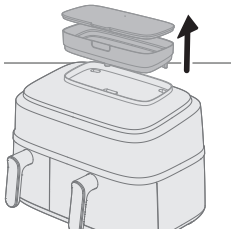
Előbeállításokat tartalmazó táblázat

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

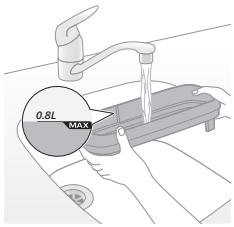
Előbeállítások	**Ikon**	**Étel mennyisége**	**Hőfok (alapértelmezett)**	**Idő (alapértelmezett)**	**Megjegyzés**
Friss burgonya		800 g /28 uncia	180 °C	26 perc	- Használjon lisztes burgonyát - Kockázza fel - Áztassa 30 percen át vízben, szárítsa meg, majd adjon hozzá ¼–1 evőkanál olajat. - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására.
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		8–10 db	180 °C	27 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként - Időnként rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		600 g/21 uncia	200 °C	18 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		550 g	160 °C	19 perc	- Gyökérzöldségek, brokkoli/karfiol - A rázásemlékeztető alapértelmezettként be van kapcsolva, és sütés közben kétszer figyelmeztet a sütőedény megrázására. - Ha vegyes zöldséget (padlizsán, cukkini, paprika, hagyma) süt, módosítsa 200 °C-ra a hőfokot
Kenyér		500 g	180 °C	30 perc	- Használja az XL-es tepsit. - A tésztának a lehető leglaposabbnak kell lennie, hogy kelés közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez. - Mielőtt kiveszi a kenyeret, ellenőrizze, hogy átsült-e.
Újramelegítés		-	150 °C	20 perc	- Állítsa be az időt az ételnek és a mennyiségnek megfelelően
Gombócok		400 g	160 °C	15 perc	-

Párolás

Párolás az élelmiszer-táblázat alapján



1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.

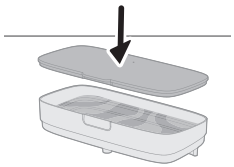


2 Töltse fel a víztartályt vízzel.

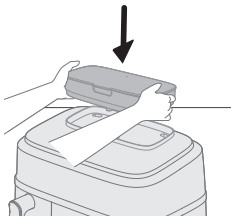
Ne lépje túl a MAX vízszintjelzést.

A párláshoz szükséges víz mennyisége az étel típusától és a párolás időtartamától függ.

Előfordulhat, hogy párolás közben újra kell töltenie a víztartályt, ha a párolás ideje meghaladja az 50 percet.

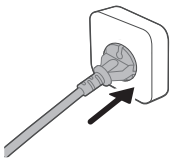


3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.

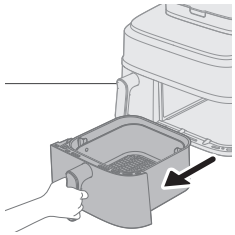


4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

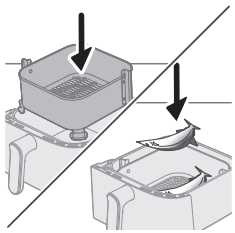
Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz" ikon, és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.



5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



6 A fogantyúnál fogva vegye ki a nagy sütőedényt a kosárral együtt a készülékből.

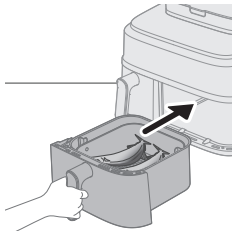


7 Helyezze a kosarat a nagy sütőedénybe.

8 Tegye az alapanyagokat a kosárba.

Megjegyzés

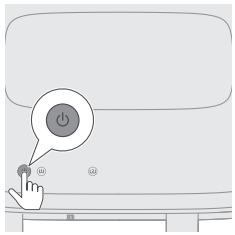
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot" a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse túl a kosarat, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



9 Helyezze vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe.

Vigyázat!

- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**



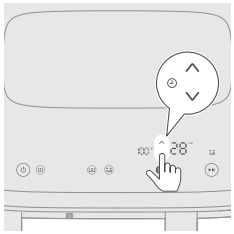
10 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



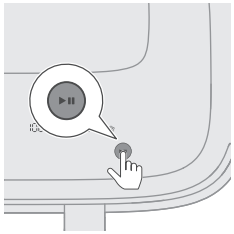
11 Válassza ki a nagy sütőedényt.



12 Válassza ki a párolás funkciót.
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.



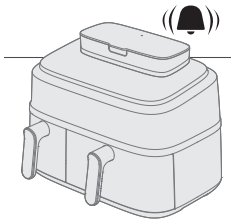
13 Az idő növelése vagy csökkentése gombbal válassza ki a szükséges időt.



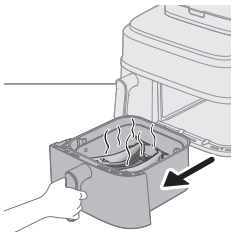
14 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Megjegyzés

- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Ha a kijelzőn látható hőfok és idő folyamatosan világít, nem pedig villog, az azt jelenti, hogy a készülék rendesen működik. 20 másodperc sütés után hallani fogja a motort/ventilátort, és látni fogja, hogy gőz áramlik ki a készülék hátuljából.
- Sütés közben bármikor módosíthatja a sütési beállításokat a fel vagy le gomb megnyomásával.



15 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



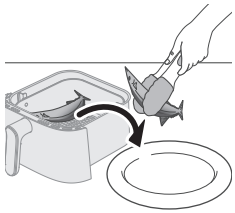
16 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók átsültek-e.

Vigyázat!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

Megjegyzés

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.



17 Óvatosan vegye ki a sütőedényből a hozzávalókat (pl. a brokkolit) egy grillfogóval.

Vigyázat!

- **A hozzávalók kiszedésekor ne döntse meg a sütőedényt, mert akkor kieshet belőle a kosár, és kifröccsenhet a víz.**
- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

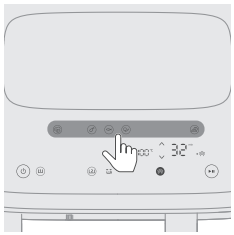


Élelmiszer-táblázat – nagy sütőedény

Alapanyagok	Étel mennyisége	Hőmérséklet	Idő (perc)	Megjegyzés
Felkockázott friss burgonya	800 g/28 uncia	100 °C	28–35	
Egész burgonya (kb. 250-300 g/9-11 uncia)	4 db	100 °C	45–55	
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	10 db	100 °C	30–40	
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	3 db	100 °C	18–22	
Gyökérzöldségek (pl. brokkoli)	600 g/21 uncia	100 °C	10–14	
Gombócok	400 g/14 uncia	100 °C	15–20	
Sertésborda	300 g/11 uncia	100 °C	30–35	Használjon megfelelő méretű edényt
Rizs	320 g/11 uncia	100 °C	25–40	Sütőedényt, például tepsit, szilikontálcát stb. használva Öntsön 320 ml vizet a tepsibe, a rizs/víz aránya 1:1,2
Csirkemell (kb. 200 g/7 uncia)	4 db	100 °C	20–30	
Jamgyökér/édes-burgonya (kb. 100 g/3,5 uncia)	8 db	100 °C	45–60	

Párolás előbeállítással

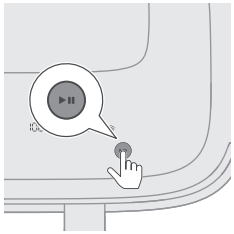
1 Kövesse a „Párolás funkció" című fejezet 1–12. lépéseit.



2 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy törölje az előbeállítási gomb kijelölését, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.

Előbeállításokat tartalmazó táblázat

A táblázatban megadott sütési idő friss alapanyagokra vonatkozó irányadó érték. Ha az eredmény nem felel meg az elvárásoknak, módosítsa a sütési időt.

Előbeállítások	Ikon	Étel mennyisége	Hőfok (alapértelmezett)	Idő (alapértelmezett)	Megjegyzés
Friss burgonya		800 g /28 uncia	100 °C	35 perc	- Kockázza fel
Csirke alsócomb (azaz baromfi)		8–10 db ,	100 °C	40 perc	- 120–130 g/4–5 uncia csirkecombonként
Hal (azaz hal és tenger gyümölcsei)		600 g	100 °C	20 perc	- Bőrös hal, egészben 300 g/11 uncia
Zöldség		550 g	100 °C	14 perc	- Gyökérzöldségek, például karfiol, brokkoli
Gombócok		400 g	100 °C	20 perc	-

Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- A nagy sütőedénybe 800 g/28 uncia, a kis sütőedénybe pedig 300 g/11 uncia hámozott burgonyát tegyen.
- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasábburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.

- Az egyenletes átsütés érdekében legjobb maximum 800 grammos (28 unciás) adagokban süti a hasábburgonyát. Ha ennél többet süt egyszerre, a hasábburgonya általában nem lesz olyan ropogós, mintha kevesebbet sütne.

1 Hámozza meg és vágja hasábokra (10×10 mm/0,4×0,4 hüvelyk vastagságúra) a burgonyát.

2 Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.

3 Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasábburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.

4 Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.

5 Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

Megjegyzés

- Ne döntse meg a tálat annak érdekében, hogy a burgonyahasábok egyszerre a kosárba essenek, ezáltal megelőzheti, hogy felesleges olaj kikerüljön a sütőedényből.

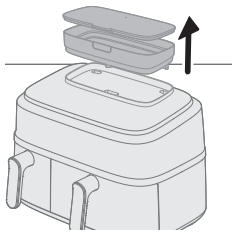
6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.

Tisztítás

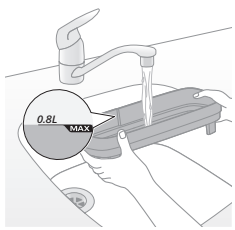
Az automatikus tisztítási programok használata

A gőztisztítás használata

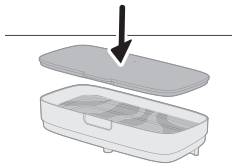
Segít feloldani a zsíros lerakódásokat és alaposan megtisztítani a nagy sütőedényt. A program 20 percig tart, amiből 15 perc a gőztisztítás, és 5 perc az edény megszárítása.



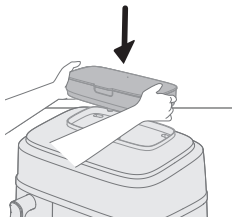
1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.



2 Töltse fel a víztartályt friss vízzel egészen a MAX jelzésig.

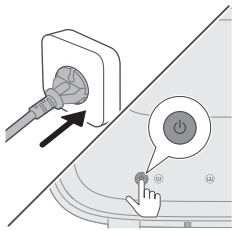


3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.

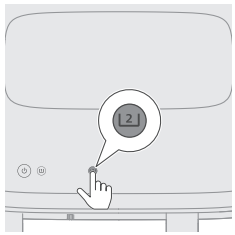


4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

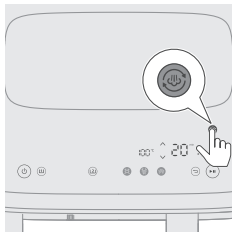
Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz" ikon, és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.



5 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.

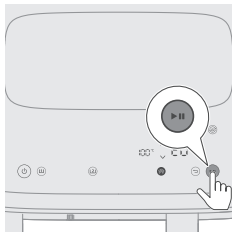


6 Válassza ki a nagy sütőedényt.

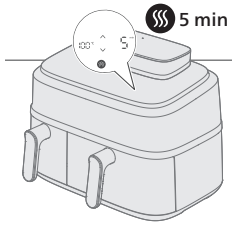


7 A jobb oldali kamra tisztításához nyomja meg a gőztisztítás gombját.

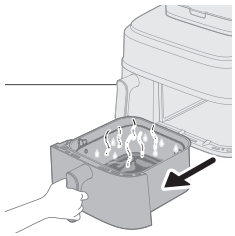
Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.



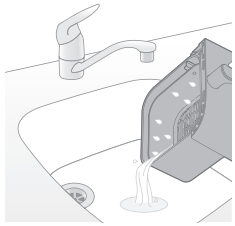
8 A tisztítás megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
A hőfok és az idő kijelzője abbahagyja a villogást.



9 15 perc letelte után a készülék folyamatosan hangjelzést ad, és a gőztisztítás ikon villog, amíg el nem távolítják a sütőedényt.
Ez ezt jelenti, hogy véget ért a tisztítási folyamat, és még hátra van az 5 perces szárítási szakasz.

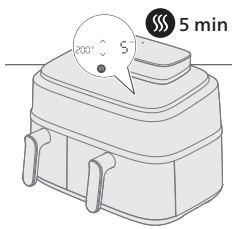


10 Távolítsa el és ürítse ki a sütőedényt.

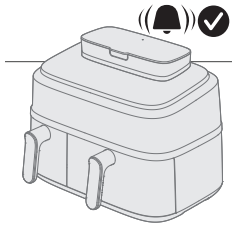


11 Öblítse el a kosarat és a sütőedényt a maradékok eltávolítása érdekében.
Ha még mindig zsíros a sütőedény és a kosár, tisztítsa meg őket szappanos vagy mosogatószeres vízzel, majd öblítse el ismét mindkettőt.

12 Törölje le a fűtőterület körül feloldódott zsírt egy törlőronggyal vagy konyharuhával.
A forró levegős sütés vagy párolás és forró levegős sütés funkció használatakor némi zsír rakódik le a fűtőterület körül. Rendszeres gőztisztítással és törölgetéssel tisztán tarthatja a készülék belsejét.



13 Tegye vissza a sütőedényt az egységbe, hogy automatikusan elkezdődjön a szárítás.



14 5 perc letelte után hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy véget ért a program.

Tipp

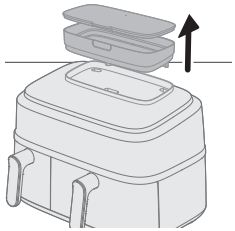
- Első használat előtt, vagy ha hosszabb időn át nem használta a készüléket, ajánlott a „Gőztisztítás" funkció használata a vízkeringető rendszer és a jobb kamra alapos tisztítása érdekében.

Megjegyzés

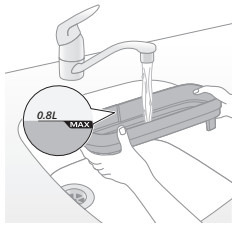
- A gőztisztítás vagy vízkőmentesítés elindításakor több pára képződhet a készülék hátulján, mint amikor ételt párol, ami azt jelenti, hogy több pára fog lecsapódni a falon is. Mielőtt elindítaná ezt a két programot, gondoskodjon arról, hogy 1) a levegőkimenet nem közvetlenül az aljzatra néz, 2) nincs más konyhai eszköz a készülék mellett, 3) Helyezze a készüléket 20 cm-re a faltól, hogy csökkentse a falon lecsapódó pára mennyiségét.

A vízkőmentesítési funkció használata

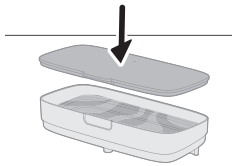
Ha összesen 10 óráig használja a párolási módot, villogni fog az ikon, ami azt jelenti, hogy ideje vízkőtleníteni. Ez a funkció segít eltávolítani az eszköz vízrendszerében lerakódott vízkövet, és növeli a készülék élettartamát.



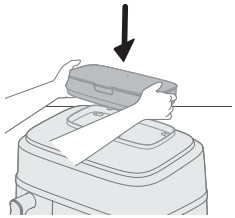
1 Távolítsa el a víztartályt a készülékről.



2 Töltse fel a víztartályt friss vízzel egészen a MAX jelzésig.

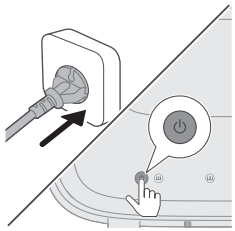


3 A vízszivárgás elkerülése érdekében rögzítse a fedelet a víztartályhoz.

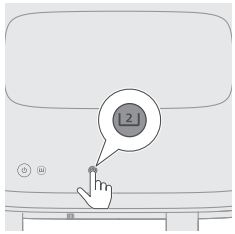


4 Helyezze a víztartályt a készülék tetején található mélyedésbe, és nyomja le a biztos rögzítéshez.

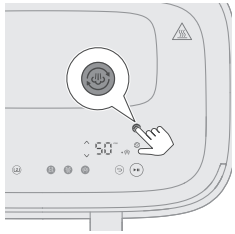
Ha nem helyezi megfelelően a helyére a víztartályt, nem áramlik víz a gőzfejlesztőbe. Ennek következtében villogni fog a „kifogyott a víz" ikon, és a ventilátor vagy a motor furcsa hangokat adhat ki. Ebben az esetben elérhetetlenné válhat a párolás funkció.



5 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.

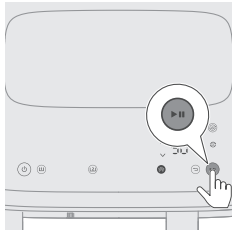


6 Válassza ki a nagy sütőedényt.



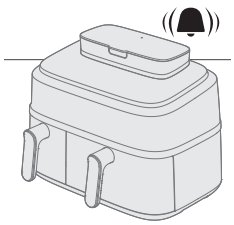
7 Nyomja meg hosszan a Gőztisztítás gombot több mint 3 másodpercig, amíg villogni nem kezd a vízkőmentesítés ikonja.

Ekkor elkezd villogni a jobb oldali időjelzés.

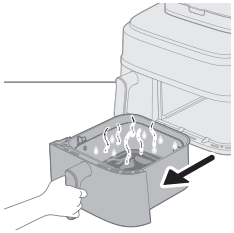


8 Nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot a vízkőmentesítés elkezdéséhez.

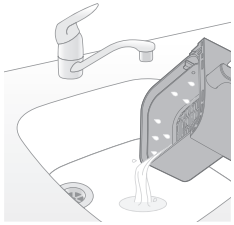
Az időjelzés abbahagyja a villogást.



9 Várjon 50 percet a hangjelzésig, amely arra utal, hogy véget ért a program.



10 Vegye ki a nagy sütőedényt.



11 Öntse ki a piszkos vizet.

12 Mossa el, öblítse le és szárítsa meg a sütőedényt és a kosarat. Törölje át a sütőkamrát egy száraz ronggyal vagy konyharuhával.

Ajánlott a gőztisztítás funkciót használni a belső vízrendszer átöblítéséhez és a sütőedény megszárításához.

Megjegyzés

- Ha villog az ikon, érdemes minél hamarabb vízkőtleníteni. A vízkő felhalmozódhat a vízkeringető rendszerben és eldugíthatja azt.
- Ha később szeretne vízkőtleníteni, akkor figyelmen kívül hagyhatja az értesítést. Az Airfryer újból emlékeztetni fogja, amikor legközelebb bekapcsolja.
- Semmilyen körülmények között ne használjon kénsav-, sósav-, szulfámsav- vagy ecetsav- (ecet-) alapú vízkőmentesítő folyadékot, mivel ez károsíthatja a készülék vízrendszerét, és nem oldja fel megfelelően a vízkövet.
- Ha olyan helyen van, ahol általában kemény a víz, akkor gyakrabban is szükség lehet a készülék vízkőmentesítésére.

Általános tisztítás

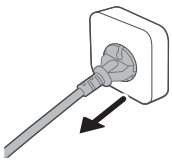
Figyelmeztetés

- **Tisztítás előtt várja meg, hogy a kosár, a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.**
- **A sütőedény és a kosár tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.**

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.

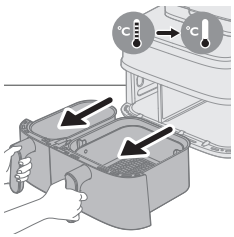
Ha gőz halmozódik fel a gőznyíláson belül vagy a felületének a környékén, törölje le puha, száraz ruhával.

1 Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.



Tipp

- Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt és a kosarat.



2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.

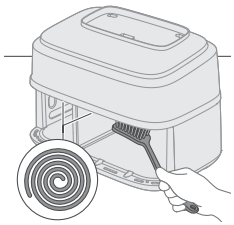
3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat").

Tipp

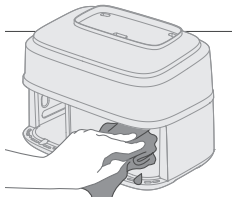
- Ha ételmaradék ragad a sütőedénybe vagy a kosárba, 10–15 percig áztassa forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy a kosáron, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsíroldószert.
- Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.



4 A karcolások megelőzése érdekében egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal óvatosan törölje le a készülék külsejét (beleértve a gőznyílást, a felületet stb.) és belsejét. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.



5 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.



6 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

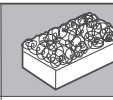
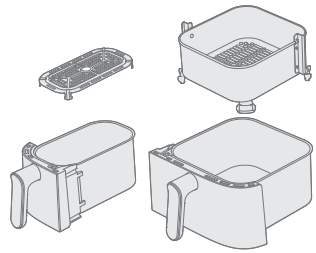
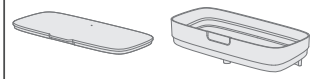
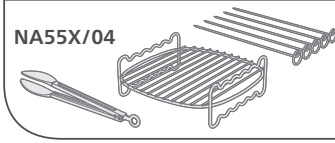
Megjegyzés

- Ha tisztítás közben véletlenül kihúzza a kis és a nagy sütőedény közötti elválasztót, ügyeljen arra, hogy megfelelően tegye vissza.

Tipp

- Ha ételmaradék tapad a sütőedényhez, használja az automatikus „Gőztisztítás" tisztítóprogramot a maradékok fellazításához és a tisztítás megkönnyítéséhez (lásd „Az automatikus tisztítási programok használata").

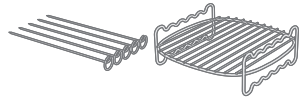
Tisztítási táblázat

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

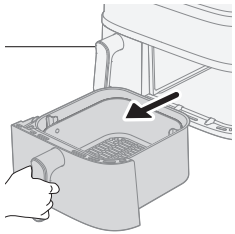
Tartozékok

Az ételelválasztó használata

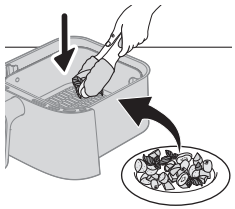
Az ételelválasztó és a nyársak a következő típusokhoz vannak mellékelve: NA55X/03.



Az ételelválasztó a két szinten történő sütést lehetővé tévő hasznos tartozék, de csak a nagy sütőedénnyel kompatibilis.



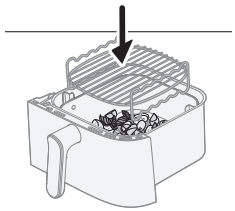
1 Távolítsa el a nagy sütőedényt a készülékből.



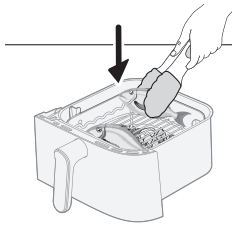
2 Helyezze a kívánt ételt a kosárba.

Megjegyzés

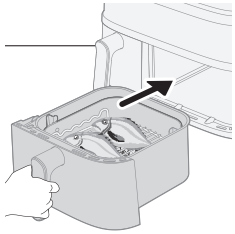
- Az alábbi élelmiszer-táblázatban megtalálja az ételelválasztó segítségével sütésre javasolt ételeket.



3 Helyezze az ételelválasztót a kosárba tett étel tetejére.



4 Tegye az étel másik részét az ételelválasztóra.



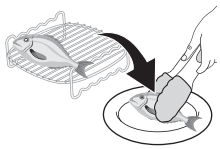
5 Helyezze be a sütőedényt a készülékbe, és állítsa be az időt és a hőfokot az alábbi táblázat szerint. Ha ezzel kész van, nyomja meg az indítás gombot.

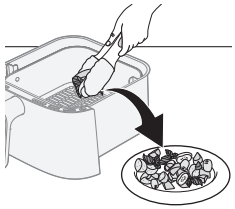
Étel	Tömeg (nyersen)	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés

Fagyasztott csirkefalatok	300 g/11 uncia	17–20 perc	180 °C		
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya	400 g/14 uncia				
Fagyasztott csirkeszárny	450 g/16 uncia	16–20 perc	200 °C		
Fagyasztott csirkeburger-húspogácsa	350 g/12 uncia				
Kukoricacső	800–1000 g/28–35 uncia	24–28 perc	180 °C	-	3 kukoricacső
Burgonyahasábok	500 g/18 uncia				
Aranydurbincs	500–600 g/18–21 uncia	18–20 perc	200 °C	-	2 egész hal
Sütőben sütött burgonya (négy részre vágva)	350 g/12 uncia				
Egész gomba	200 g/7 uncia	12–14 perc	200 °C		
Királyrák páncéllal	400 g/14 uncia				
Grillezett sajt vagy tofu	250 g/9 uncia	15–18 perc	180 °C	-	A sütési idő felénél fordítsa meg a grillezett sajtot vagy tofut.
Vegyes zöldségek	500 g/18 uncia				

Megjegyzés

- A táblázatban felül szereplő ételt az ételelválasztó felső szintjére, minden másodikat pedig az alsó szintre kell helyezni.





6 Miután a sütési folyamat befejeződött, sütőkesztyűvel és csipesszel vegye ki óvatosan az ételt a kosárból.

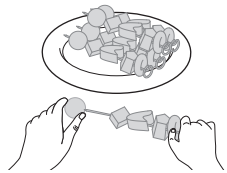
Vigyázat!

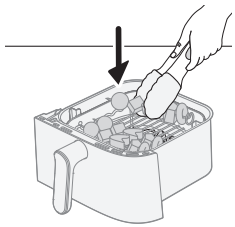
- **Legyen óvatos az ételelválasztó eltávolításakor, mert az felforrósodik a sütés során.**

A nyárs használata

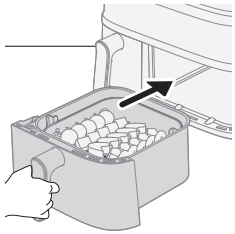
A nyársat az ételelválasztóval együtt lehet használni.

1 Tűzze a kívánt húsokat és zöldségeket a nyársakra.



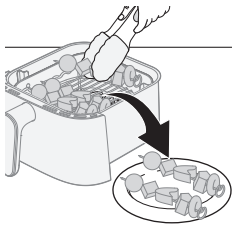


2 Helyezze a nyársakat az ételelválasztó ezen célra szolgáló mélyedéseibe.



3 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.

4 Állítsa be az időt és a hőfokot az adott táblázat szerint, és kezdje meg a sütési folyamatot.



5 A sütés befejeztével sütőkesztyűvel és csipesszel vegye ki óvatosan az ételt a kosárból.

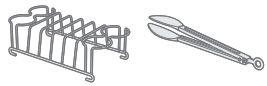
A sütési időre és hőfokra vonatkozó konkrét ajánlásokat lásd a táblázatban.

A kosár tartalma	Adag	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés

5 nyárs rátűzött étellel	5 nyárs			- Helyezze a vegyes zöldségeket a sütőedény aljára, a nyársakat pedig az ételelválasztó tetejére.
Vegyes zöldségek	500 g	15–18 perc	180 °C	

A reggelizőtartozék használata

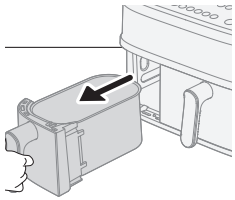
A reggelizőtartozék a következő típusokhoz van mellékelve: NA55X/04.



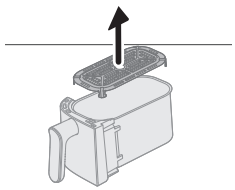
A reggelizőtartozék segítségével egyszerre akár négy tojást és négy pirítóst is elkészíthet.

Vigyázat!

- **A főtt tojás és a pirítós reggelizőtartozékból való biztonságos eltávolításához mindig használjon ételfogó csipeszt, hogy elkerülje az esetleges égési sérülést.**



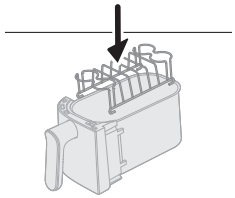
1 Távolítsa el a kis sütőedényt a készülékből.



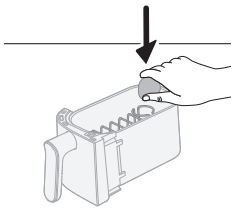
2 Vegye ki az alsó lemezt a sütőedényből.

Megjegyzés

- Ha az alsó lemez nincs eltávolítva, előfordulhat, hogy a pirítós szeletek nem illeszkednek megfelelően a sütőedénybe.

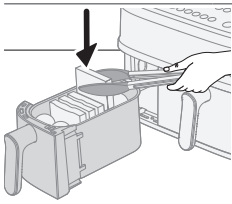


3 Helyezze a reggelizőtartozékot a kis sütőedénybe.



4 Helyezzen legfeljebb négy tojást a reggelizőtartozékra, és helyezze vissza a tartozékot a készülékbe.
5 Állítsa be az időt és a hőfokot az alábbi élelmiszer-táblázat szerint, majd nyomja meg az indítás gombot.

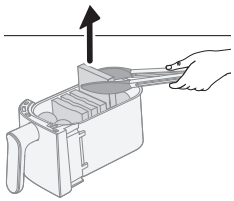
Reggelizőtartozék	Mennyiség	Sütési idő	Hőmérséklet	Megjegyzés
Keménytojás	4 tojás	10–12 perc	180 °C	- Először a tojásokat főzze. A főzési folyamat felénél adja hozzá a pirítóst.
Lágytojás	4 tojás	8–10 perc		
Pirítós	5 db	5–6 perc		



6 Az elkészítési folyamat felénél tegye a pirítós szeleteket a reggelizőtartozékra, és folytassa a folyamatot.

Tipp

- A rázásemlékeztető bekapcsolásával emlékeztetheti magát a pirítós hozzáadására.
- Ha a pirítós nem fér bele a sütőedénybe, vágja félbe.



7 A folyamat befejeztével csipesszel óvatosan vegye ki a tojásokat és pirítósokat.

A konkrét sütési időket és hőfokokat az alábbi élelmiszer-táblázatban találja.

Tárolás

1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
2 Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
3 Tekerje a kábelt a készülék hátulján kijelölt kábeltartó köré.

Megjegyzés

- Szállításkor mindig tartsa vízszintesen az Airfryert, hogy véletlenül se eshessenek ki belőle a sütőedények, mert akkor kár keletkezhet bennük.

- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei – pl. a kivehető, hálós alsó rész stb. – rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék a használat során kívül is felforrósodik.	A hő belülről a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.
		A sütőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:
		Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos.
A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártnak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.
	Még nincs aktiválva a be-/kikapcsoló gomb.	Nyomja meg hüvelykujjával a be-/kikapcsoló gombot, ügyelve arra, hogy az ujja a gomb teljes egészével érintkezzen.
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.
Az Airfryer kijelzőjén „E1" felirat látható.	Az eszköz elromlott/meghibásodott.	Hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	Ha a készüléket alacsony környezeti hőmérsékleten tárolta, hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni legalább 15 percen át, mielőtt újra csatlakoztatja. Ha a kijelzőn továbbra is az „E1" látható, hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E4–E12" felirat látható.	Elképzelhető, hogy az eszköz nem működik megfelelően.	Próbálja meg kihúzni és újra csatlakoztatni az eszközt. Ha ez nem segít, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Furcsa zajt hallok a készülék belsejéből.	A készülék ventilátorral van felszerelve, amely a hőnek az ételhez való eljuttatásához szükséges, valamint egy vízszivattyúval, amely a készülék párolási funkciójához szükséges.	Ez a zaj normális és rendeltetésszerű. Kérjük, forduljon a Philips ügyfélszolgálatához további tanácsért, ha a zaj hangosabbá válik vagy egyértelműen megváltozik.
Ételkészítés után víz van a főzőkamrában.	Az Airfryer az ételkészítés során gőzt termel. A pára lecsapódik az ételeken és a főzőkamra belső falain. A kondenzvíz az ételkészítés után a főzőkamrában marad.	Az, hogy a főzőkamrában az ételkészítés után bizonyos mennyiségű víz marad vissza, normális jelenség. Egyszerűen törölje ki egy nedves, karcolásmentes ronggyal.
mindig villog	Nincs víz a tartályban.	Öntsön vizet a tartályba.
	A víztartály nem megfelelően van behelyezve.	Nyomja le a víztartályt a mélyedésbe, hogy rögzüljön a helyére, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
	Eltömődött vízcső	Vegye fel a kapcsolatot az országa ügyfélszolgálatával, és kérjen szervizelést.
mindig villog	Ez emlékeztet a vízkőmentesítésre.	Hajtsa végre a vízkőmentesítési folyamatot. Lásd a „Vízkőmentesítés" fejezetet.
Párolás, gőztisztítás és vízkőmentesítés közben pára csapódhat le a falon.	Ez természetes jelenség. A gőz a jobb oldali levegőkimeneten távozik, és a ventilátor a fal felé tereli.	Helyezze a készüléket 20 cm távolságra a faltól, és az elektromos problémák elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a jobb oldali levegőkimenet ne legyen közvetlenül az aljzat előtt. Ne tegyen más konyhai eszközt az Airfryer közelébe. Ronggyal törölje szárazra.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Úgy tűnik, szivárog a készülék.	Szivárog a készülék belső része (szivárgó vízcső stb.).	Vegye fel a kapcsolatot az országa ügyfélszolgálatával, és kérjen szervizelést.
	A készülék külső erő hatására megrepedt vagy eldeformálódott.	
	Szivárog a víztartály.	Vegye ki a víztartályt, és tegye megfelelően a helyére. Ellenőrizze, nincs-e repedés a víztartályon, és vegye fel a kapcsolatot az országa ügyfélszolgálatával.
Kevés a gőz	Nincs elég víz a tartályban.	Ellenőrizze, van-e elég víz a tartályban.
	A víztartály nincs teljesen betéve a helyére.	Nyomja le a víztartályt a mélyedésbe, hogy rögzüljön a helyére, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.
	A készülék tetején lévő mélyedésben található vízbemenet koszos/el van tömődve.	Tisztítsa meg és öblítse el a vízbemenetet.
	El van tömődve a gőzfejlesztő, vagy szivárog a gőzcső.	Ha már régóta használatban van, szükség lehet a gőzfejlesztő vízkőmentesítésére és tisztítására. Indítsa el a vízkőmentesítési programot. Ha ezután sem működik, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
A párolás, párolás és forró levegős sütés vagy gőztisztítás elindításakor nem ad ki hangot a ventilátor vagy a motor, de a hőfokjelző és az időjelző villogás nélkül világít.	Ez normális. A készülék működik.	Várjon legalább 20 másodpercet, majd ellenőrizze ismét.
Pára csapódott le az üres aljzatra párolás, gőztisztítás, vízkőmentesítés közben.	A készülék túl közel van az üres aljzatokhoz.	Ajánlott módosítani a készülék helyzetét, vagy használja az aljzat porvédő fedelét, hogy elkerülje a pára lecsapódását az üres aljzatokra.

Inhoudsopgave

Belangrijk 705
Recycling 708
Elektromagnetische velden (EMV) 708
Garantie en ondersteuning 708
Introductie 709
Algemene beschrijving 710
Beschrijving van de functies 712
Voor het eerste gebruik 714
Voorbereiding vóór het eerste gebruik 714
Bereidingsinstructie 717
Koken in dubbele pan 717
Koken in één pan 722
Schoonmaken 744
Automatische reinigingsprogramma's gebruiken 744
Algemeen reinigen 749
Accessoires 752
Opbergen 756
Problemen oplossen 757

Belangrijk



Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.
- Voor het eerste gebruik moet u de snoeropbergruimte op het apparaat bevestigen. Verwijder nooit de snoeropbergruimte.

Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een Philips-dealer of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact, beschermd door een aardlekschakelaar.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 15 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Aardappels bewaren: Aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Vul de pan nooit met olie.
- Deze Airfryer heeft een groot elektrisch vermogen, omdat er twee bereidingsruimtes in zitten. Gebruik geen andere krachtige apparaten tegelijkertijd op dezelfde stroomkring (bijv. waterkokers, elektrische grillplaten etc.). Anders kan de zekering in uw huis doorslaan en val de stroom op dit stopcontact uit.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en accessoires in de bereidingsruimte worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.
- Wees tijdens het stomen voorzichtig bij het openen van de klep om brandwonden door ontsnappende stoom te voorkomen.
- Het niet-gebruikte deel is altijd heet, ook als alleen het andere deel in gebruik is.

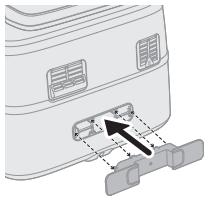


- Het niet-gebruikte deel van het apparaat kan heet worden wanneer het andere deel in gebruik is. Het is daarom raadzaam om alle laden op hun plek te laten, ook als u er maar één gebruikt. Open en verwijder deze alleen om bij te vullen.
- Plaats de stoomuitlaat niet tegen een stopcontact.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.

- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal de stekker van het apparaat niet meteen uit het stopcontact als het bereidingsproces klaar is.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement, de randen van metalen onderdelen en het spatscherm zijn heet.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Wees voorzichtig bij de bereiding van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor gesynchroniseerde bediening gebruikt (risico op bacterieverspreiding).
- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.



- De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen. Verwijder nooit de snoerhouder.
- Ontkalk het apparaat als het ontkalkingslampje begint te branden.
- Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaat niet recht voor het stopcontact. Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.
- Als er zich stoom ophoopt in of rond het oppervlak van de stoomopening, veeg dit dan af met een zachte droge doek.
- Als er condens op open stopcontacten zit, is het aan te raden om de positie van het apparaat aan te passen of de stofkap van het stopcontact te gebruiken om te voorkomen dat er zich condens ophoopt in open stopcontacten.

Recycling



- Dit symbool betekent dat u elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mag weggooien.
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Garantie en ondersteuning

Versuni biedt voor dit product een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie of om een garantieclaim in te dienen kunt u terecht op onze website **www.philips.com/support**.

Introductie

Gefeliciteerd en welkom bij de Philips-familie!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

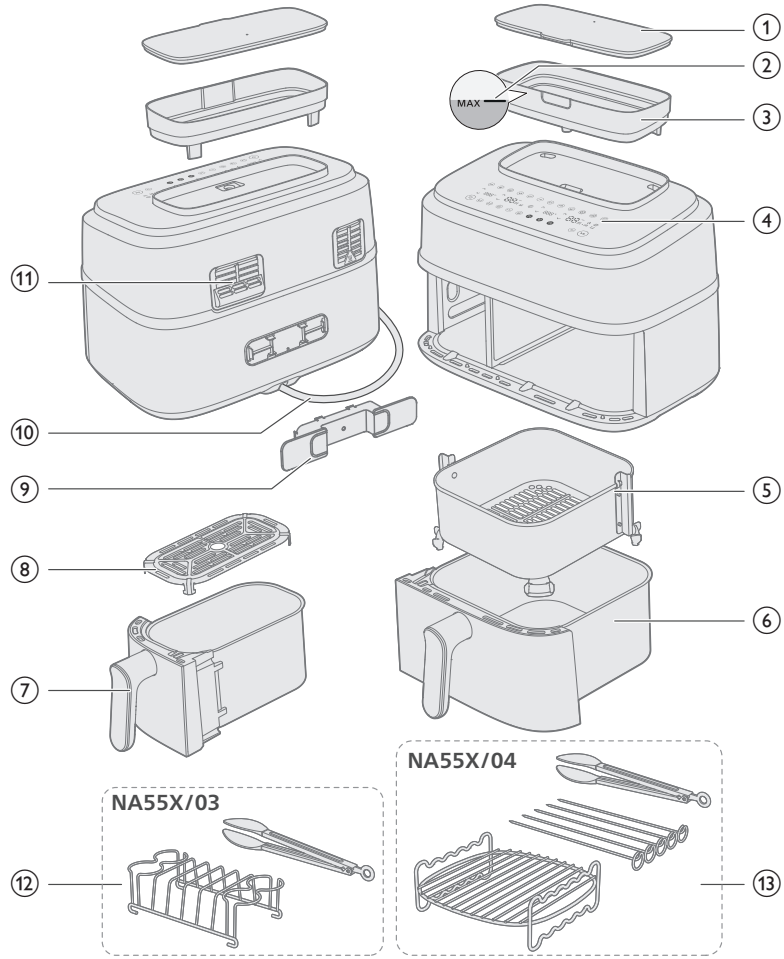
Met de Airfryer met twee stoommanden kunt u twee etenswaren tegelijk met afzonderlijke bereidingsmethoden bereiden zodat ze tegelijkertijd klaar zijn. Twee manden om te frituren, bakken, roosteren en grillen, waarbij met de grote mand ook kan worden gestoomd. Geniet van perfect gekookte maaltijden met RapidAir Plus- en Air Steam-technologie.

Deze airfryer is bovendien voorzien van een automatisch reinigingsprogramma om te stoomreinigen en ontkalken. Met stoomreinigen kan makkelijker opgebouwd vet in de grote pan en rondom het verwarmingselement worden verwijderd. De ontkalkingsfunctie helpt kalkaanslag in het watersysteem van het apparaat verwijderen waardoor de airfryer langer meegaat.

De Home ID-app biedt u stapsgewijze begeleiding en honderden heerlijke recepten met speciale instellingen voor uw Airfryer met twee manden.

Download de app met de QR-code op de verpakking.

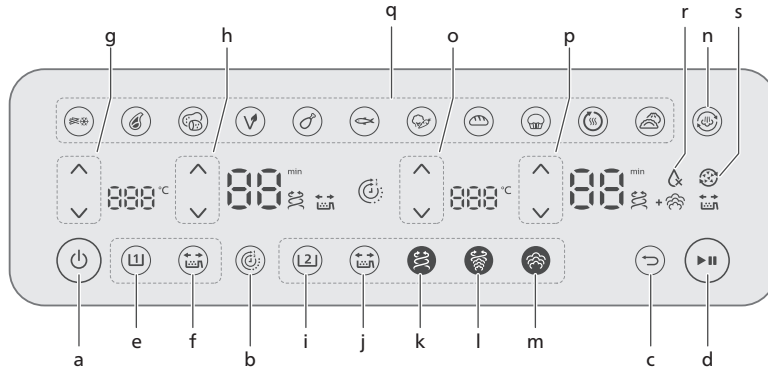
Algemene beschrijving



Hoofdonderdelen

1	Deksel van het waterreservoir	8	Bodemplaat voor kleine pan
2	MAX-aanduiding waterniveau	9	Snoerhouder
3	Waterreservoir	10	Voedingskabel
4	Bedieningspaneel	11	Luchtuitlaatopeningen
5	Mand voor grote pan	12	Ontbijtset (alleen NA55X/03)
6	Grote pan	13	Dubbele laag met spiesen (alleen NA55X/04)
7	Kleine pan		

Bedieningspaneel



a Aan-uitknop
b Tijdsfunctie
c 'Terug'-knop
d Start-/pauzeknop

Bedieningsknoppen kleine pan

e Knop voor kleine pan
f Knop voor schudherinnering
g Temperatuurregelingsknoppen
h Tijdinstellingsknoppen

Bedieningsknoppen voor grote pan

i Knop voor grote pan
j Knop voor schudherinnering
k Knop voor Airfryer-functie
l Knop voor stoom- en airfryfunctie
m Knop voor stoomfunctie
n Knop voor stoomreinigingsfunctie
o Temperatuurregelingsknoppen
p Tijdinstellingsknoppen
q Snelkeuzeknoppen
r Geen water-indicatie
s Herinneringspictogram ontkalking

Beschrijving van de functies



Waterreservoir

De airfryer heeft een waterreservoir op het apparaat. De MAX-waterniveauaanduiding is circa 800 ml en is zowel aan de voorkant als de achterkant zichtbaar. Overschrijd dit niveau niet om waterlekken te voorkomen.

Om lekkages te voorkomen, houdt u het waterreservoir tijdens het vullen met beide handen vast en sluit u de deksel voordat u het apparaat verplaatst. Leeg het waterreservoir na iedere kookcyclus om de vorming van kalkaanslag te voorkomen.



Tijdsfunctie

Hiermee wordt de bereidingstijd automatisch gesynchroniseerd zodat beide pannen tegelijkertijd klaar zijn met de bereiding, zelfs als deze verschillende bereidingstijden hebben.



'Terug'-knop

Gebruik de knop Back als u per ongeluk een onjuiste voorinstelling/functie hebt gekozen.



Schudherinnering

Druk op de schudherinneringsknop om alarmen in- of uit te schakelen waarmee u eraan wordt herinnerd uw voedsel tweemaal te schudden tijdens de bereiding voor gelijkmatigere resultaten. U hoort een piepgeluid en ziet een schudpictogram knipperen naast de tijdsaanduiding.



Airfry-functie

RapidAir Plus-technologie met een uniek stervormig design circuleert hete lucht rondom en door het voedsel, waardoor gerechten van binnen en buiten gelijkmatig worden bereid voor heerlijke zelfgekookte maaltijden.



Stoom- & airfry-functie

Alleen voor grote pan: Krijg de malsheid van stomen met de knapperigheid van airfryen met behulp van de RapidAir Plus met Air Steam-technologie.



Stoomfunctie

Alleen voor grote pan: Onze Air Steam-technologie zorgt dat de stoom goed in uw groenten, vis, dumplings of baksels trekt, en zorgt voor een malse en delicate textuur die niet zompig of waterig is.



Pictogram voor geen water-indicatie

Dit is het pictogram op de rechter digitale weergave. Een knipperend pictogram met een piepgeluid geeft aan dat er geen water in het waterreservoir zit of dat het reservoir niet goed is geplaatst. Vul het waterreservoir met water en controleer of het goed is geplaatst; druk daarna op de stop-/start-knop waarna het signaal zal stoppen.



Stoomreinigingsfunctie

Alleen voor grote pan: Druk eenmaal op de stoomreinigingsknop om de rechterkamer te reinigen en vetresten in de pan en rondom het verwarmingselement te helpen oplossen. Zie het hoofdstuk 'Reinigen - Stoomreinigen' voor meer informatie.



Ontkalkingsfunctie

Alleen voor grote pan: druk minimaal 3 seconden op de stoomreinigingsknop totdat het ontkalkingspictogram knippert. Zie het hoofdstuk 'Reinigen - Ontkalken' voor meer informatie.





Bereiding onderbreken

Druk op de start-/pauzeknop of plaats de pan/mand om verder te gaan met de bereiding.

Voorinstellingen

Voorinstellingen zijn kookprogramma's die aanbevelingen geven voor temperatuur en bereidingstijd op basis van een bepaalde hoeveelheid voedsel. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'Voedsel bereiden met voorinstellingen'.

Snacks met bevroren aardappel	Vlees	Verse aardappels	Veganistisch	Kippendrum-sticks	Vis
Groenten	Brood	Muffin/ Cake	Opnieuw opwarmen	Dumplings	

Geluid van het apparaat

Mogelijk hoort u een beetje geluid terwijl het apparaat in werking is. Dit is normaal geluid van de pomp en ventilator.

Geluidsmeldingen

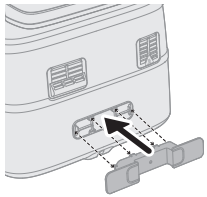
U kunt soms een geluid horen, bijvoorbeeld wanneer het apparaat klaar is met de bereiding, of wanneer er een actie is vereist tijdens de bereiding, zoals het schudden of draaien van eten.

Voor het eerste gebruik

Belangrijk

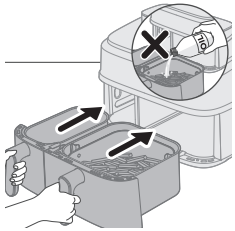
- **Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en geur van de airfryer afkomen.Deze zouden na een paar minuten moeten verdwijnen.**
- **Volg vóór de eerste bereiding het hoofdstuk 'Reinigen' om het apparaat grondig te reinigen.**

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
3 Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').
4 Bevestig de snoerhouder op de daarvoor bestemde plek aan de achterkant van het apparaat en klik deze vast.



Let op

- **De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen.**



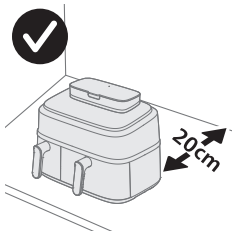
Let op

- **Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.**
- **Raak hete oppervlakken niet aan. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**
- **Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.**
- **Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.**

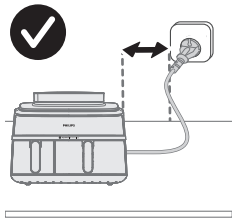
Voorbereiding vóór het eerste gebruik

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

Opmerking



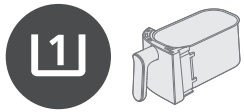
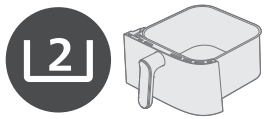
- Tijdens gebruik komt hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat. Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaat niet recht voor het stopcontact.



- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
- Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.
- Tijdens gebruik komt hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat. Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaat niet recht voor het stopcontact.

Bereidingsinstructie

Er zijn verschillende kookfuncties voor de linker- en rechterpan. U kunt de bijbehorende pan kiezen voor de gewenste kookfunctie.

	Kookmodus		
	Airfry	Stoom & airfry	Stoom
Kleine pan 	✓	✗	✗
Grote pan 	✓	✓	✓

Controleer vóór gebruik van de stoom- of stoom- & airfry-functie of er genoeg water in het reservoir zit en of de maximale waterniveau-aanduiding op het waterreservoir niet overschreden wordt.

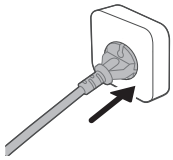
Leeg het waterreservoir na het koken.

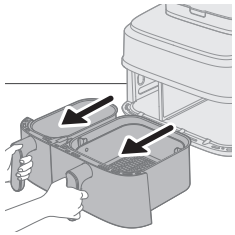
Koken in dubbele pan

Voedsel bereiden met tijdsfunctie

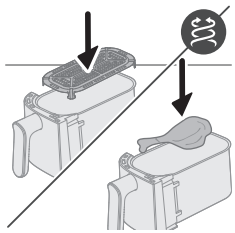
Bij het bereiden van twee gerechten met verschillende functies, temperaturen en tijd gebruikt u de **Tijdsfunctie** om beide pannen tegelijkertijd gaar te laten zijn.

1 Steek de stekker in het stopcontact.

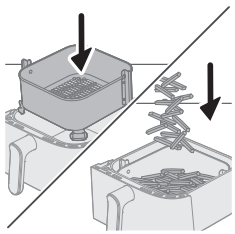




2 Haal beide pannen uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



3 Plaats de bodemplaat in de kleine pan.

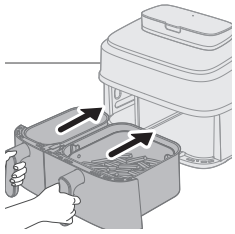


4 Plaats de mand in de grote pan.

Opmerking

- Zorg ervoor dat u de kleppen van de mand goed aan de rechter- en linkerkant plaatst als u de mand in de pan plaatst. Als u de mand per ongeluk 90 graden draait, past hij niet.
- Het is normaal dat u enige kracht moet uitoefenen om de mand in de pan te plaatsen.

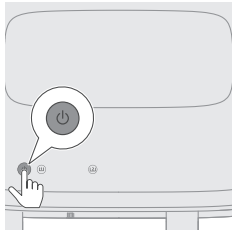
5 Doe de etenswaren in de manden.



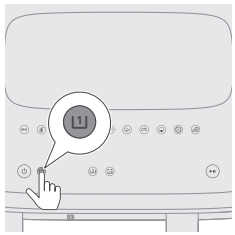
6 Zet de pannen terug in de Airfryer.

Let op

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**

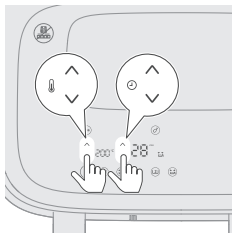


7 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



8 Selecteer de kleine pan.

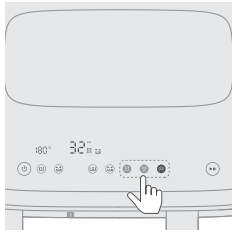
De tijd- en temperatuuraanduiding aan de linkerkant begint te knipperen.



9 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.

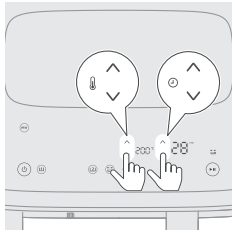


10 Selecteer de grote pan.



11 Selecteer de gewenste bereidingsfunctie: airfry-, stoom- of stoom & airfry-functie.

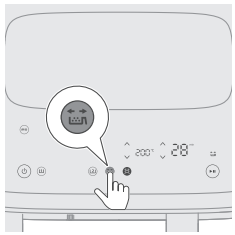
Vul het waterreservoir tot de maximale waterniveau-aanduiding voordat u de stoom- of stoom- & airfry-functie selecteert.



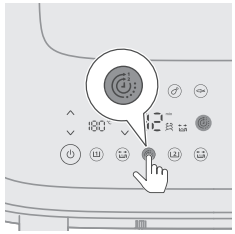
12 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.

Als u de airfry-functie of de stoom- & airfry-functie kiest, kunt u de bereidingstemperatuur aanpassen. Voor de stoomfunctie staat de temperatuur vast op 100°C. Deze temperatuur kan niet worden aangepast.

Raadpleeg de voedseltabel in het hoofdstuk 'Koken in één pan' voor suggesties wat betreft voedselhoeveelheden, temperaturen en bereidingstijd.



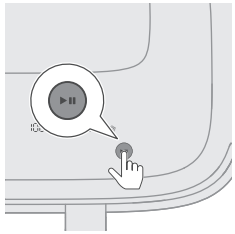
13 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces.



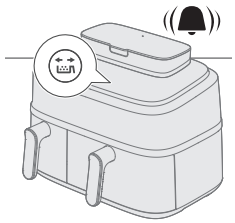
14 Druk op de knop voor de tijdsfunctie om ervoor te zorgen dat beide gerechten op hetzelfde moment klaar zijn.

Sla deze stap over als u twee gerechten met verschillende functies, temperaturen en bereidingstijden kookt, en ze hoeven niet tegelijkertijd klaar te zijn.

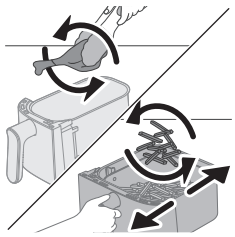
Als u tijdens de bereiding de tijd voor één pan aanpast, wordt de **Tijdsfunctie** uitgeschakeld en zullen beide pannen afzonderlijk werken. Om de **Tijdsfunctie** weer te activeren, drukt u op de start-/pauzeknop. Druk daarna op de knop voor de **Tijdsfunctie** die verschijnt. Druk tot slot nogmaals op de start-/pauzeknop om het bereidingsproces te hervatten.

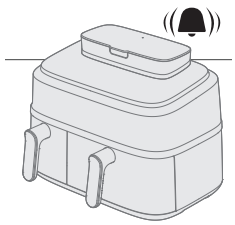


15 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

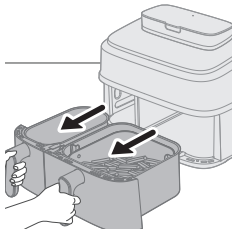


16 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, verwijdert u de pan met de mand en schudt u hem boven de gootsteen. Plaats daarna de pan terug in het apparaat.





17 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



18 Haal de pannen eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Als ze nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.

19 Neem de etenswaren (bijv. frites) voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Opmerking

- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding in beide pannen te onderbreken. Druk er nogmaals op om de bereiding in beide pannen voort te zetten.
- Om slechts één pan te onderbreken, selecteert u eerst die pan en drukt u op de start-/pauzeknop. Druk er nogmaals op om de bereiding in die pan voort te zetten.
- U kunt in de ene pan voedsel bereiden met een voorinstelling en in de andere pan met handmatige instellingen.
- Het apparaat pauzeert automatisch wanneer u een pan uit het apparaat haalt en gaat verder met de bereiding als u de pan terug plaatst.

Voor instructies over verschillende bereidingsmethoden raadpleegt u de bijbehorende secties in het hoofdstuk 'Koken in één pan'.

Koken in één pan

Om een kleine portie te airfryen, selecteert u de kleine pan ①.

Om een grote portie te airfryen, stomen & airfryen of stomen, selecteert u de grote pan ②.

Onderstaande instructies zijn voor de grote pan.

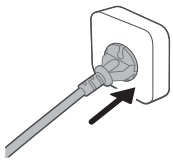
Opmerking

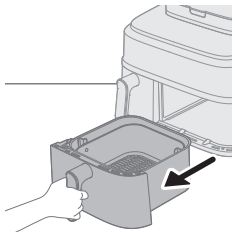
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Afhankelijk van het soort etenswaren giet u voorzichtig overtollige olie of overtollig vet af na elke portie of voordat u de mand schudt of de mand terug plaatst. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak en draag ovenvaste handschoenen als u overtollige olie of vet afgiet. Zet de mand daarna terug in de pan.

Airfry-functie

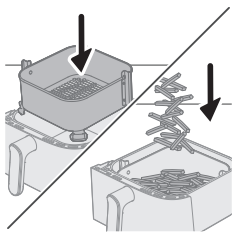
Airfry in grote pan met de tabel voor etenswaren

1 Steek de stekker in het stopcontact.





2 Haal de grote pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.

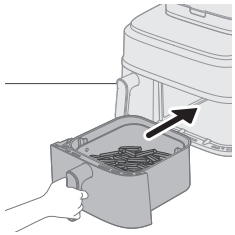


3 Plaats de mand in de grote pan.

4 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

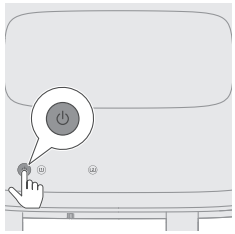
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- U mag de hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' niet overschrijden en u mag de mand niet te vol doen, omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



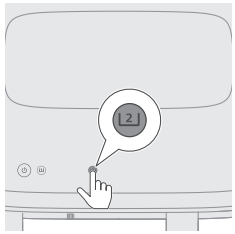
5 Zet de pan terug in de Airfryer.

Let op

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



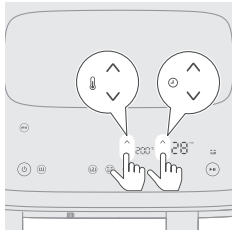
6 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



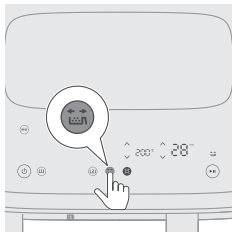
7 Selecteer de grote pan.



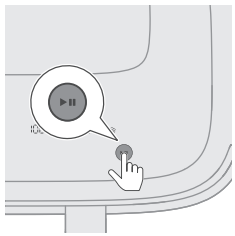
8 Selecteer de knop voor de Airfry-functie.
De tijd- en temperatuuraanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



9 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren (zie 'Tabel voor etenswaren').



10 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces als de etenswaren geschud of gedraaid moeten worden (zie 'Tabel voor etenswaren').

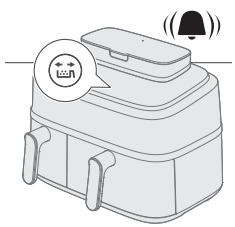


11 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

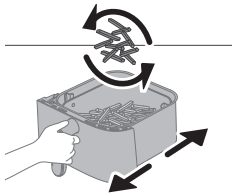
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

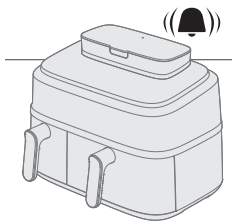
Opmerking

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door op de knoppen voor 'omhoog/omlaag' te klikken.

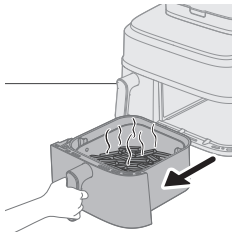


12 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, trekt u de pan met de mand uit de airfryer en schudt u hem boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.





13 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



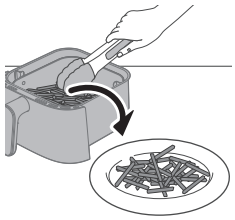
14 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Let op

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats deze altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. een onderzetter e.d.) wanneer u de pan uit het apparaat haalt.**

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.



15 Neem de etenswaren (bijv. frites) voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Let op

- **Kantel de pan niet als u de etenswaren eruit haalt, omdat de mand dan uit de pan kan vallen.**
- **Na het bereidingsproces zijn de pan, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.**

Tabel voor etenswaren - grote pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	800 g / 28 oz	200°C	28-31	Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	800 g/28 oz	180°C	30-40	Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Diepvrieskipnuggets	600 g/21 oz	200°C	10-20	Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	600 g/21 oz	200°C	18-24	Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	4 burgers	200°C	15-20	Keer halverwege
Gehaktbrood	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	4 stuks	200°C	15-20	Schud, draai of roer halverwege

Dunne worstjes (ongeveer 50 g/1,8 oz)	10 stuks	200°C	11-15	Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	10 stuks	180°C	27-32	Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	5 stuks	180°C	15-25	Keer halverwege
Hele kip	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	3 vis	180°C	20-25	
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	5 stuks	160°C	25-32	
Gemengde groenten (grof gesneden)	1000 g/28 oz	180°C	18-23	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer halverwege
Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz)	9 stuks	160°C	13-15	Gebruik de muffinvormen
Cake	500 g/18 oz	140°C	35-40	Gebruik de XL-pan Controleer of de cake gaar is voordat u hem eruit haalt
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2 oz)	6 stuks	200°C	6-8	
Veganistisch (verse vegan snacks als falafel)	12 stuks	180°C	12-15	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Zelfgemaakt brood	550 g / 28 oz	150°C	33-35	Gebruik de XL-pan De vorm van het deeg moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen Controleer of het brood gaar is voordat u het eruit haalt



Tabel voor etenswaren - kleine pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

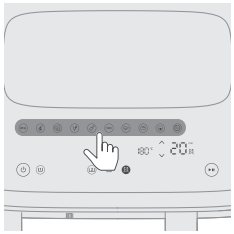
Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	300 g / 11 oz	200°C	28–30	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik)	300 g/11 oz	180°C	30-38	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Diepvrieskipnuggets	300 g / 11 oz	200°C	20-22	Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	300 g / 11 oz	200°C	20-23	Schud, draai of roer halverwege
Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200°C	21-24	Keer halverwege
Karbonades zonder bot (ongeveer 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200°C	20-22	Schud, draai of roer halverwege
Dunne worstjes (ongeveer 50 g/1,8 oz)	6 stuks	200°C	13-17	Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	5 stuks	180°C	28–30	Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	3 stuks	180°C	20-25	Keer halverwege
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	1 stuk	180°C	24-26	
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	2 stuks	160°C	25-32	
Gemengde groenten (grof gesneden)	400 g/14 oz	180°C	12-25	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in Schud, draai of roer halverwege
Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz)	6 stuks	160°C	19-25	Gebruik de muffinvormen

Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2 oz)	3 stuks	200°C	6-8	
Veganistisch (verse vegan snacks als falafel)	12 stuks	190°C	15-18	40g per stuk Verse vegan snacks als falafel Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor

Airfry met een voorinstelling in grote pan

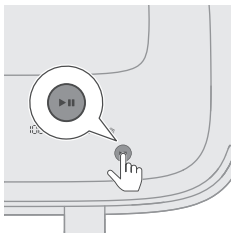
1 Volg stappen 1 tot 8 in hoofdstuk 'Airfry in grote pan met tabel voor etenswaren'.

2 Kies de voorinstelling.



Tip:

- Om een andere voorinstelling te kiezen drukt u op de Terug-knop of maakt u de selectie van de snelkeuzeknop ongedaan en selecteert u uw gewenste voorinstelling.



3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.

De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheid voedsel op basis van de standaard bereidingstijd.

Voorinstelling - Grote pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Bevroren snacks van aardappel		800 g / 28 oz	200°C	28 min	- Bevroren aardappelsnacks zoals bevroren frites, aardappelpartjes, kreukelfrites, etc. De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u om de pan tweemaal tijdens het bereiden te schudden.
Vlees (biefstuk en varkenskotelet)		600 g / 21 oz	200°C	20 min	- Plakken tot een dikte van 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz per plak.
Vegan (verse vegan snacks als falafel)		12 stuks	180°C	12 min	- 40g per stuk Verse vegan snacks als falafel Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Verse aardappels		800 g / 28 oz	180°C	30 min	- Gebruik kruimige aardappelen - Snij in aardappelblokjes - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.
Kippendrumsticks (kippenvlees)		8-10 stuks	180°C	32 min	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick - Schud, draai of roer tussendoor
Vis (vis en schaaldieren)		600 g / 21 oz	180°C	23 min	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		1000 g/35 oz	180°C	22 min	- Grof gesneden - Gemengde groenten (aubergine, courgette, peper, ui)
Cake		800 g/35 oz	140°C	35 min	- Gebruik het XL-bakaccessoire (199 x 189 x 80 mm) voor grote pan - Gebruik muffincups voor kleine mand

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Brood		500 g	180°C	35 min	- Gebruik de XL-pan - De vorm van het deeg moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen - Controleer of het brood gaar is voordat u het eruit haalt
Opnieuw opwarmen			160°C	5 min	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel



Voorinstelling - Kleine pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Bevroren snacks van aardappel		300 g / 11 oz	200°C	30 min	- Bevroren aardappelsnacks zoals bevroren frites, aardappelpartjes, kreukelfrites, etc. De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u om de pan tweemaal tijdens het bereiden te schudden.
Vlees (biefstuk en varkenskotelet)		400 g / 14 oz	200°C	22 min	- Plakken tot een dikte van 2-2,5 cm, 200 g / 7 oz per plak
Vegan (verse vegan snacks als falafel)		8 stuks	190°C	15 min	- 40g per stuk Verse vegan snacks als falafel Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Verse aardappels		300 g / 11 oz	180°C	35 min	- Gebruik kruimige aardappelen - Snij in aardappelblokjes - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.

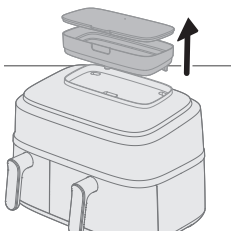
Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Kippendrumsticks (kippenvlees)		4-5 stuks	180°C	36 min	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick - Schud, draai of roer tussendoor
Vis (vis en schaaldieren)		300 g / 11 oz	180°C	25 min	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		400 g	180°C	25 min	- Grof gesneden - Gemengde groenten (aubergine, courgette, peper, ui)
Cake		6pics	150°C	20 min	- Gebruik muffincups voor kleine mand
Brood		300 g	160°C	40 min	- Gebruik bakaccessoire
Opnieuw opwarmen		-	170°C	6 min	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Tip: Warm houden

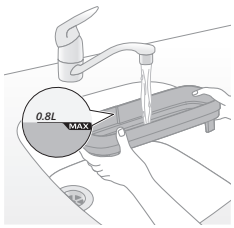
- U kunt de etenswaren warm houden in de Airfryer door de temperatuur op 80 graden te zetten en de warmhoudtijd in te stellen op zolang als u wilt. We raden aan om etenswaren niet langer dan 30 minuten warm te houden, omdat de kwaliteit van het voedsel dan achteruitgaat.
- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, kunt u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of kunt u de etenswaren gedurende 2-3 minuten op 180°C bereiden om ze weer wat krokanter te maken.

Stoom- & airfry-functie

Stoom- & airfry-functie met tabel voor etenswaren

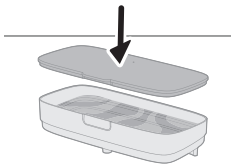


1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

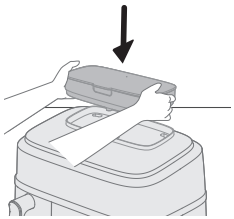


2 Vul het waterreservoir met water.

Overschrijd de maximale waterniveau-aanduiding niet.



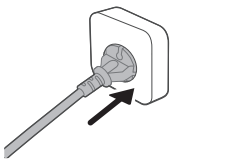
3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

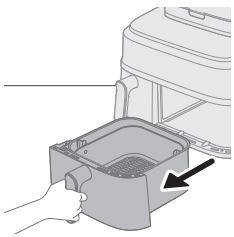


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

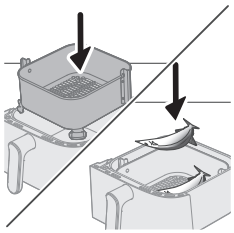
Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoom- & airfry-functie wellicht uitgeschakeld zijn.

5 Steek de stekker in het stopcontact.





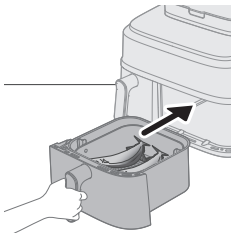
6 Haal de grote pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



7 Plaats de mand in de grote pan.
8 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

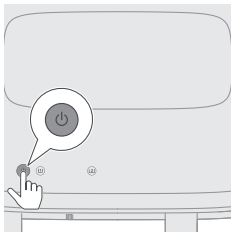
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- U mag de hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' niet overschrijden en u mag de mand niet te vol doen, omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



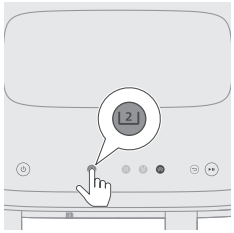
9 Zet de pan terug in de Airfryer.

Let op

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



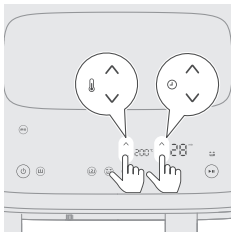
10 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



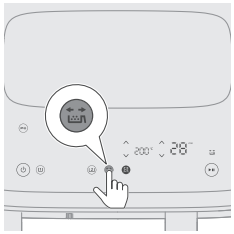
11 Selecteer de grote pan.



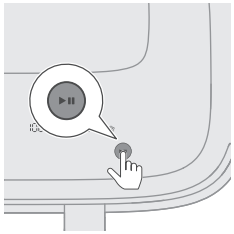
12 Selecteer de stoom- & airfry-functie.
De tijd- en temperatuuraanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



13 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren (zie de tabel voor etenswaren hieronder).



14 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel indien nodig moet schudden tijdens het bereidingsproces.

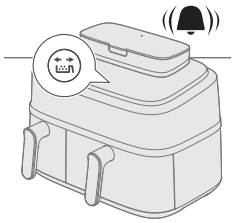


15 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

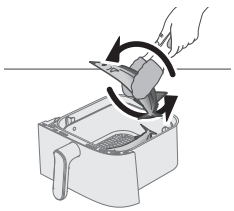
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

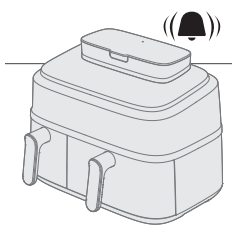
Opmerking

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Als de temperatuur en tijd op de weergave stabiel zijn en niet knipperen, dan werkt het apparaat naar behoren. Na 20 seconden bereiding hoort u de motor/ventilatoren en ziet u stoom uit de achterkant van de machine komen.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door op de knoppen voor 'omhoog/omlaag' te klikken.

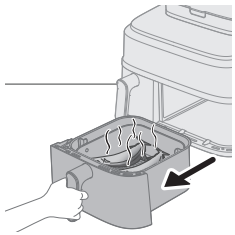


16 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, trekt u de pan met de mand uit de airfryer en schudt u hem boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.





17 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



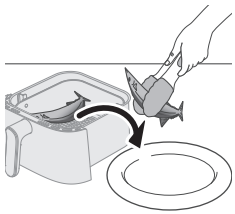
18 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Let op

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats deze altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. een onderzetter e.d.) wanneer u de pan uit het apparaat haalt.**

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.



19 Neem de etenswaren voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Let op

- **Kantel de pan niet terwijl u de etenswaren eruit haalt, omdat de mand dan eruit kan vallen en er water kan spetteren.**
- **Na het bereidingsproces zijn de pan, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.**



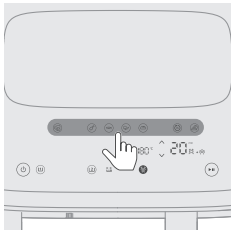
Tabel voor etenswaren - grote pan

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Verse aardappelblokjes	800 g / 28 oz	180°C	26-35	Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	10 stuks	180°C	27-30	Schud, draai of roer halverwege
Kippenborst (ongeveer 200 g)	4 stuks	160°C	20-22	Voeg 10 g canola-olie toe
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	3 stuks	200°C	18-21	Schud, draai of roer halverwege
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	5 stuks	160°C	20-21	Voeg 10 g canola-olie toe
Gemengde groenten	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Bloemkool	600 g / 21 oz	160°C	19-21	Schud, draai of roer 2 keer tussendoor 10 g canola-olie
Wortels	600 g / 21 oz	180°C	19-21	Schud, draai of roer 2 keer tussendoor 10 g canola-olie
Zelfgemaakt brood	550 g / 19 oz	180°C	30-35	Gebruik de XL-pan De vorm van het deeg moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen Controleer of het brood gaar is voordat u het eruit haalt

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

Stoom & airfry met voorinstelling

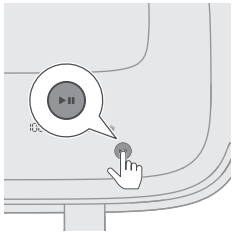
1 Volg stappen 1 t/m 12 in hoofdstuk 'Stoom- & airfry-functie - Stoom & airfry met tabel voor etenswaren'.



2 Kies de voorinstelling.

Tip

- Om een andere voorinstelling te kiezen drukt u op de Terug-knop of maakt u de selectie van de snelkeuzeknop ongedaan en selecteert u uw gewenste voorinstelling.



3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Tabel met voorinstellingen

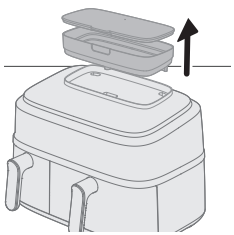
De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Verse aardappels		800 g / 28 oz	180°C	26 min	- Gebruik kruimige aardappelen - Snij in aardappelblokjes - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken.
Kippendrumsticks (kippenvlees)		8-10 stuks	180°C	27 min	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick - Schud, draai of roer tussendoor
Vis (vis en schaaldieren)		600 g / 21 oz	200°C	18 min	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz

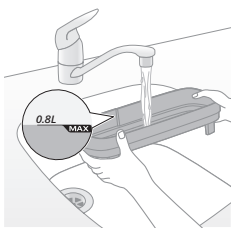
Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Groenten		550 g	160°C	19 min	- Wortelgroenten, zoals broccoli/bloemkool - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken. - Als u gemengde groenten (aubergine, courgette, paprika, ui) bereidt, pas dan de temperatuur aan naar 200°C
Brood		500 g	180°C	30 min	- Gebruik de XL-pan - De vorm van het deeg moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen - Controleer of het brood gaar is voordat u het eruit haalt
Opnieuw opwarmen		-	150°C	20 min	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel
Dumplings		400 g	160°C	15 min	-

Stoomfunctie

Stoom met tabel voor etenswaren



1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

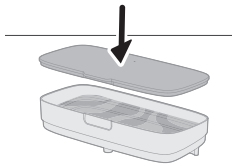


2 Vul het waterreservoir met water.

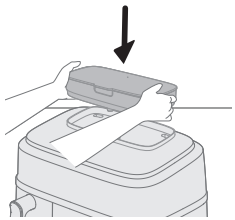
Overschrijd de maximale waterniveau-aanduiding niet.

De benodigde hoeveelheid water voor de bereiding hangt af van het type voedsel en de bereidingsduur.

U moet wellicht het waterreservoir bijvullen tijdens het koken als de bereidingstijd meer dan 50 minuten is.



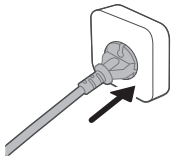
3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

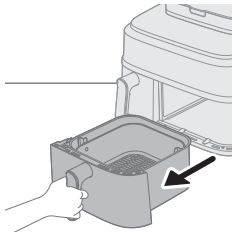


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

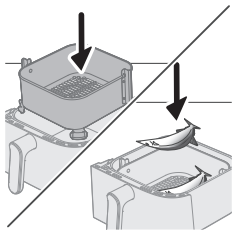
Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.

5 Steek de stekker in het stopcontact.





6 Haal de grote pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.

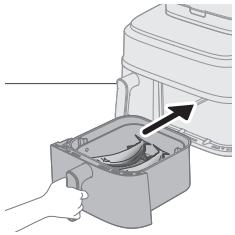


7 Plaats de mand in de grote pan.

8 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

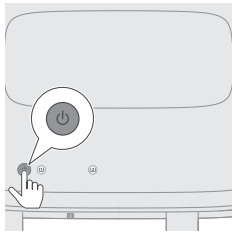
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- U mag de hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' niet overschrijden en u mag de mand niet te vol doen, omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



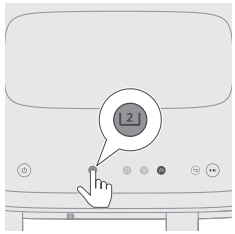
9 Zet de pan terug in de Airfryer.

Let op

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



10 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.

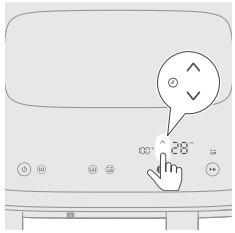


11 Selecteer de grote pan.

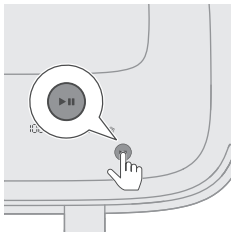


12 Selecteer de stoomfunctie.

De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



13 Druk op de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de gewenste tijd te selecteren.

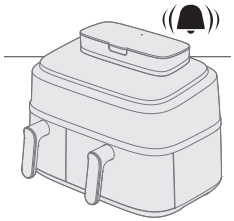


14 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

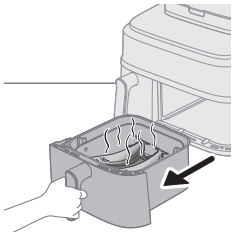
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Opmerking

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Als de temperatuur en tijd op de weergave stabiel zijn en niet knipperen, dan werkt het apparaat naar behoren. Na 20 seconden bereiding hoort u de motor/ventilatoren en ziet u stoom uit de achterkant van de machine komen.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door op de knoppen voor 'omhoog/omlaag' te klikken.



15 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



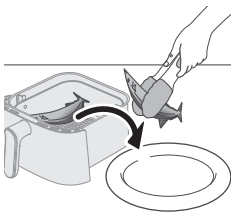
16 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Let op

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats deze altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. een onderzetter e.d.) wanneer u de pan uit het apparaat haalt.**

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.



17 Neem de etenswaren (bijv. broccoli) voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Let op

- **Kantel de pan niet terwijl u de etenswaren eruit haalt, omdat de mand dan eruit kan vallen en er water kan spetteren.**
- **Na het bereidingsproces zijn de pan, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.**

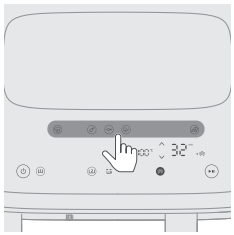


Tabel voor etenswaren - grote pan

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Verse aardappelblokjes	800 g / 28 oz	100°C	28-35	
Hele aardappel (ongeveer 250-300g/9-11 oz)	4 stuks	100°C	45-55	
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	10 stuks	100°C	30-40	
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	3 stuks	100°C	18-22	
Wortelgroenten (zoals broccoli)	600 g / 21 oz	100°C	10-14	
Dumplings	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Varkensribs	300 g/11 oz	100°C	30-35	Gebruik een bord van een bepaalde grootte
Rijst	320 g/11 oz	100°C	25-40	Met behulp van een kookpan, zoals een bakpan, siliconen bakje etc. Doe 320 ml water in de pan, verhouding rijst/water is 1:1.2
Kipfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	4 stuks	100°C	20–30	
Yam/zoete aardappel (circa 100g/3,5 oz)	8 stuks	100°C	45-60	

Stoom met voorinstelling

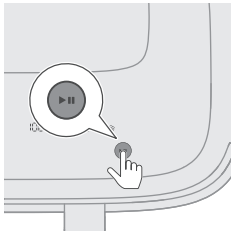
1 Volg stappen 1 t/m 12 in het hoofdstuk Stoomfunctie'.



2 Kies de voorinstelling.

Tip

- Om een andere voorinstelling te kiezen drukt u op de Terug-knop of maakt u de selectie van de snelkeuzeknop ongedaan en selecteert u uw gewenste voorinstelling.



3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Tabel met voorinstellingen

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Verse aardappels		800 g / 28 oz	100°C	35 min	- Snij in aardappelblokjes
Kippendrumsticks (kippenvlees)		8-10 stuks ,	100°C	40 min	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick
Vis (vis en schaaldieren)		600 g	100°C	20 min	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		550 g	100°C	14 min	- Wortelgroenten als bloemkool, broccoli
Dumplings		400 g	100°C	20 min	-

Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Voor de grote pan hebt u 800 g/28 oz en voor de kleine pan 300 g/11 oz geschilde aardappelen nodig.
- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (enigszins) kruimige aardappelen.

- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 800 g/28 oz voor een gelijkmatig resultaat. Grotere hoeveelheden frites worden minder krokant dan kleinere porties.

1 Schil de aardappelen en snijd ze in frites (10x10 mm / 0,4x0,4 inch dik).

2 Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.

3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.

4 Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.

5 Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

Opmerking

- Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terechtkomt.

6 Leg de aardappelreepjes in de mand.

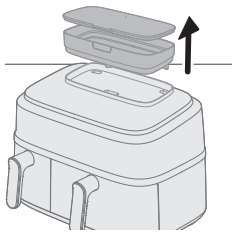
Schoonmaken

Automatische reinigingsprogramma's gebruiken

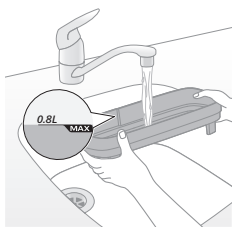
Stoomreinigingsfunctie gebruiken

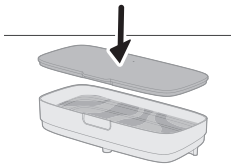
Dit helpt vetresten op te lossen en de grote pan diep te reinigen. Het programma duurt 20 minuten, waarvan 15 minuten voor stoomreiniging en 5 minuten om te pan te drogen.

1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

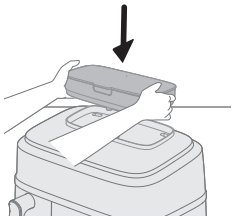


2 Vul het waterreservoir tot het maximale niveau met water.



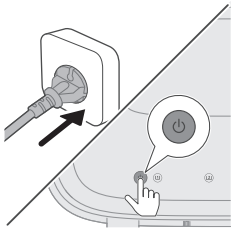


3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

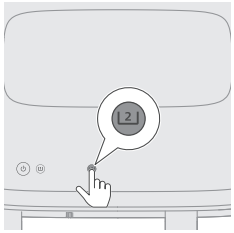


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

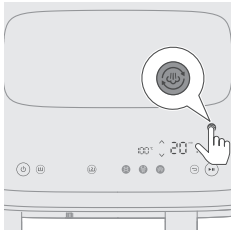
Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.



5 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen

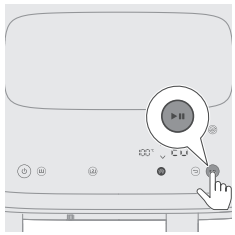


6 Selecteer de grote pan.

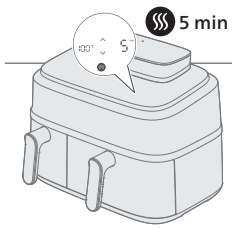


7 Druk op de stoomreinigingsknop en begin de rechterkamer te reinigen.

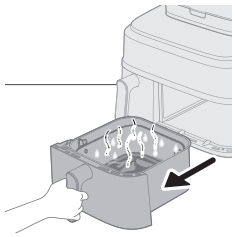
De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



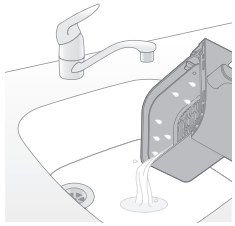
8 Druk op de start-/pauzeknop om het reinigingsproces te starten.
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.



9 Na 15 minuten begint het apparaat continu te piepen en het stoomreinigingspictogram knippert totdat u de pan verwijdert
Dit geeft aan dat het reinigingsproces is voltooid, waarna er nog een droogfase van 5 minuten overblijft.

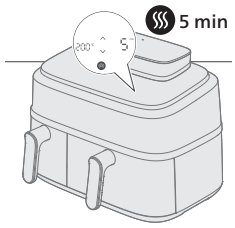


10 Verwijder en leeg de pan.

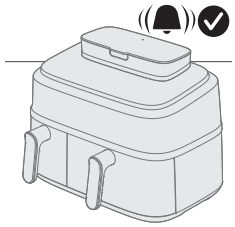


11 Spoel de mand en pan om resten te verwijderen.
Resterend vet in de pan en mand reinigt u met een zeepsopje of schoonmaakmiddel op een spons, waarna u ze nogmaals schoonspoelt.

12 Veeg eventuele vetresten rond het verwarmingselement weg met een dweil of keukendoek.
Bij gebruik van de airfry-functie of de stoom- & airfry-functie zal er zich wat vet ophopen rond het verwarmingselement. Regelmatig schoonvegen en reinigen met stoom helpt het bovenste binnenstuk schoon te houden.



13 Plaats de pan terug in de unit om de droogmodus automatisch te starten.



14 Na 5 minuten is er een piepgeluid te horen om aan te geven dat het droogprogramma voltooid is.

Tip

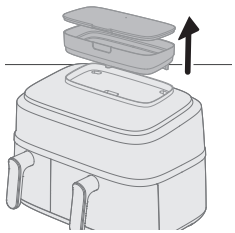
- Voor het eerste gebruik, of na het apparaat lang niet te hebben gebruikt, stellen we voor de stoomreinigingsfunctie te gebruiken om het watercirculatiesysteem en de rechterkamer grondig te reinigen.

Opmerking

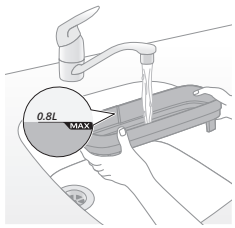
- Wanneer u het programma of de stoomreiniging of de ontkalking start, kan er aan de achterkant van het apparaat meer wasem ontstaan dan bij de stoommodus, waardoor er meer condens op de wand te zien zal zijn. Voordat u deze twee programma's begint, dient u het volgende te controleren: 1) de luchtuitlaat staan niet dicht bij het stopcontact; 2) er zijn geen andere keukenhulpjes naast de machine geplaatst; 3) de machine staat op 20 cm afstand van de wand om de vorming van condens op de wand te verminderen.

De ontkalkingsfunctie gebruiken

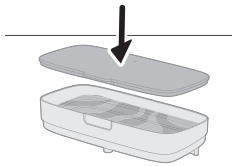
Iedere 10 uur gebruik van de stoommodus knippert het pictogram, wat aangeeft dat het tijd is om een ontkalkingsprogramma te draaien. Deze functie helpt kalkaanslag in het watersysteem van het apparaat verwijderen waardoor de airfryer langer meegaat.



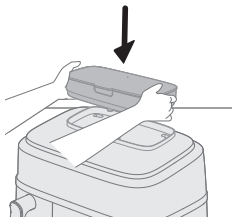
1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.



2 Vul het waterreservoir tot het maximale niveau met water.

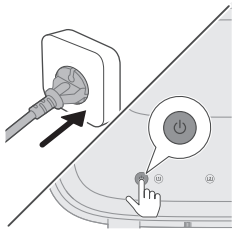


3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

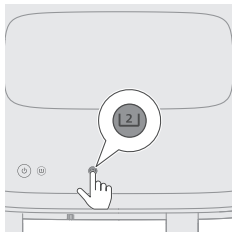


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

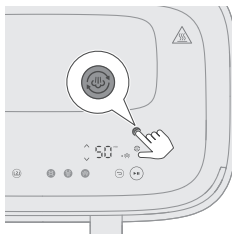
Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.



5 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen

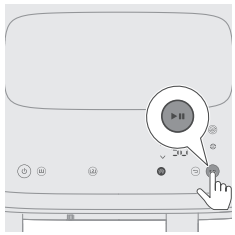


6 Selecteer de grote pan.

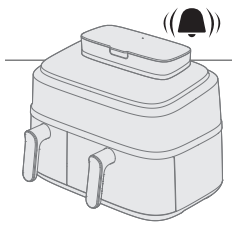


7 Druk meer dan 3 seconden op de stoomreinigingsknop totdat het ontkalkingspictogram wordt weergegeven en knippert.

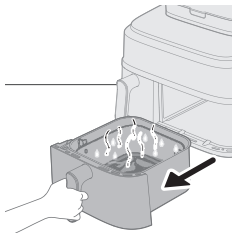
De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



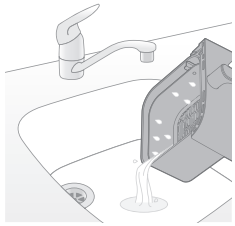
8 Druk op de start-/pauzeknop om te starten met ontkalken.
De tijdsaanduiding stopt met knipperen.



9 Wacht 50 minuten totdat u een piepgeluid hoort, wat aangeeft dat het programma beëindigd is.



10 Verwijder de grote pan.



11 Giet het vuile water weg.

12 Was de pan en mand, spoel ze en laat ze drogen. Veeg de bereidingskamer schoon met een droge doek of keukendoek.

Als suggestie kunt u de stoomreinigingsfunctie gebruiken om de binnenste watercirkel te reinigen en de pan te drogen.

Opmerking

- Als het pictogram knippert, kunt u het beste meteen ontkalken. Anders kan kalk zich ophopen in de watercirkel die daardoor verstopt raakt.
- Als u het apparaat later wilt ontkalken, kunt u de melding negeren. De volgende keer dat u de airfryer aanzet, krijgt u opnieuw de herinnering.
- Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn) omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopsysteem in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost.
- Als u vaak hard water gebruikt, moet u het apparaat wellicht vaker ontkalken.

Algemeen reinigen

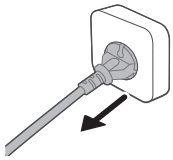
Waarschuwing

- **Laat de mand, de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.**
- **De pan en de mand van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.**

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

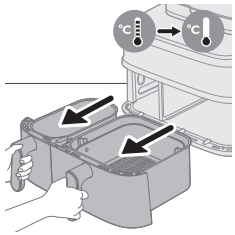
Als er zich stoom ophoopt in of rond het oppervlak van de stoomopening, veeg dit dan af met een zachte droge doek.

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



Tip

- Haal de pan en mand eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.



2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.

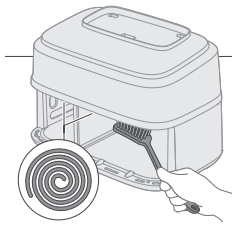
3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

Tip

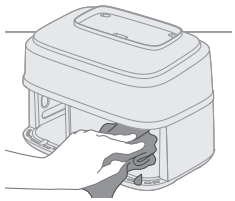
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.
- Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de beschermlaag op het verwarmingselement beschadigen.



4 Om krassen te voorkomen veegt u de buitenkant van het apparaat (inclusief stoomopening, oppervlak enz.) voorzichtig schoon met een gladde, schone en zachte doek. Gebruik eerst een licht bevochtigde doek en daarna een droge, indien nodig.



5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.



6 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

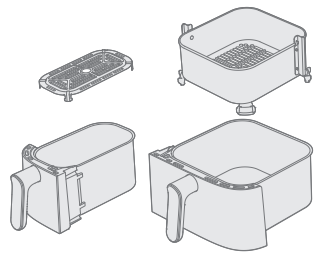
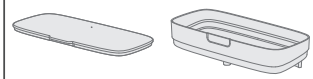
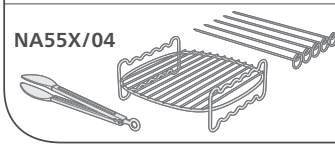
Opmerking

- Wanneer u tijdens het reinigen per ongeluk de verdeler uit het apparaat trekt, die zich bevindt tussen de kleine en grote pan, plaats deze dan op de juiste manier terug.

Tip

- Als er voedselresten achterblijven in de pan, gebruikt u het automatische reinigingsprogramma 'Stoomreinigen' om de resten zachter te maken waardoor ze makkelijker te verwijderen zijn (zie 'De automatische reinigingsprogramma's gebruiken').

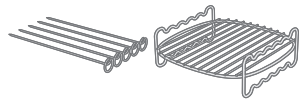
Schoonmaaktabel

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

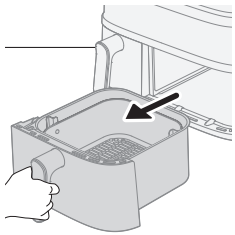
Accessoires

De dubbele laag gebruiken

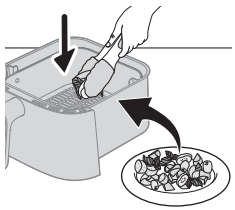
De dubbele laag en de spies zitten bij de volgende modellen: NA55X/03.



De dubbele laag is een handige accessoire waarmee op twee niveaus gekookt kan worden, maar deze is alleen compatibel met de grote pan.



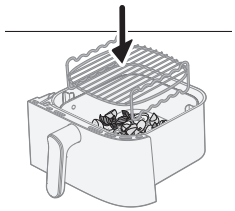
1 Verwijder de grote pan uit het apparaat.



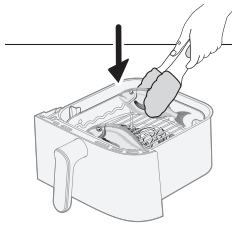
2 Plaats het gewenste voedsel in de mand.

Opmerking

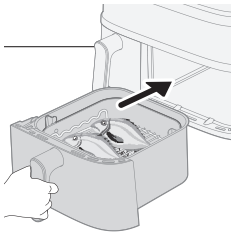
- Zie de onderstaande tabel met voedsel voor aanbevolen etenswaren die met de dubbele laag bereid kunnen worden.



3 Plaats de dubbele laag op het voedsel in de mand.



4 Voeg de tweede portie voedsel op de dubbele laag.

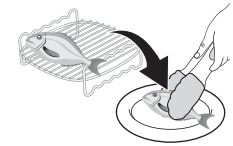


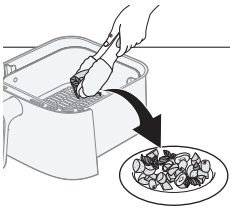
5 Plaats de pan in het apparaat en pas de tijd en temperatuur aan volgens de onderstaande tabel. Zodra u klaar bent, drukt op op de startknop.

Gerechten	Gewicht (rauw)	Bereidingstijd	Tempera-tuur	Opmerking
Diepvrieskipnug-gets	300 g / 11 oz	17-20 min	180°C	
Dunne bevroren frites	400 g / 14 oz			
Diepvrieskippen-vleugels	450 g / 16 oz	16-20 min	200°C	
Diepvrieskipburgers	350 g / 12 oz			
Maïskolven	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min	180°C	- 3 stuks maïskolven
Aardappelpartjes	500 g / 18 oz			
Dorade	500-600 g/18-21 oz	18-20 min	200°C	- 2 stukken hele vis
Gebakken aardappel (in vieren gesneden)	350 g / 12 oz			
Hele champignons	200 g / 7 oz	12-14 min	200°C	
Reuzengarnalen met schaal	400 g / 14 oz			
Gegrilde kaas of tofoe	250 g / 9 oz	15-18 min	180°C	- Draai de gegrilde kaas of tofoe halverwege de bereidingstijd om
Gemengde groenten	500 g / 18 oz			

Opmerking

- Het bovenste voedsel uit de tabel moet op het bovenste niveau van de dubbele laag worden geplaatst en het tweede voedsel op het onderste niveau.





6 Gebruik ovenhandschoenen en een tang om het voedsel uit de mand te verwijderen nadat het bereidingsproces voltooid is.

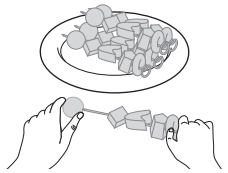
Let op

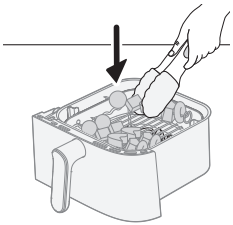
- **Verwijder de dubbele laag voorzichtig, want deze wordt heet tijdens het bereiden.**

De spies gebruiken

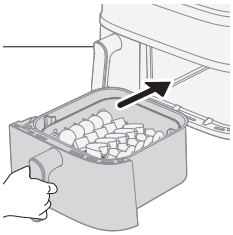
De spies kan in combinatie met de dubbele laag worden gebruikt.

1 Plaats het gewenste vlees en/of groenten op de spiesen.

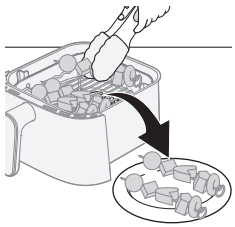




2 Plaats de spiesen in de daarvoor bestemde groeven op de dubbele laag.



3 Plaats de pan filter terug in het apparaat.
4 Stel de tijd en temperatuur in volgens de tabel en begin het bereidingsproces.



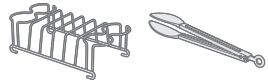
5 Gebruik ovenhandschoenen en een tang om het voedsel voorzichtig uit de mand te verwijderen nadat de bereiding voltooid is.

Zie de tabel voor specifieke aanbevelingen over bereidingstijd en temperatuur.

Inhoud mand	Portie	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
5 spiesen met voedsel	5 spiesen	15-18 min	180°C	- Plaats de gemengde groenten onder in de pan en de spiesen op de dubbele laag.
Gemengde groenten	500 g			

De ontbijtkit gebruiken

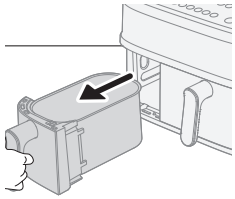
De ontbijtkit zit bij de volgende modellen: NA55X/04.



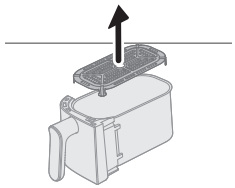
Met de ontbijtkit kunt u tegelijkertijd tot vier eieren koken en vier sneedjes brood roosteren.

Let op

- **Gebruik altijd een tang om de gekookte eieren en het geroosterde brood uit de ontbijtkit te verwijderen om de kans op verbranding te voorkomen.**



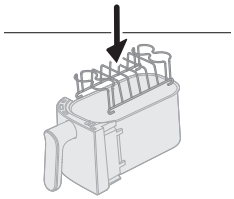
1 Verwijder de kleine pan uit het apparaat.



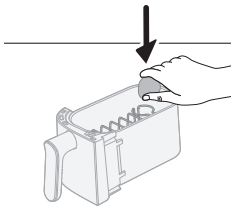
2 Haal de onderplaat uit de pan.

Opmerking

- Als de onderplaat niet wordt verwijderd, passen de sneedjes brood mogelijk niet goed in de pan.

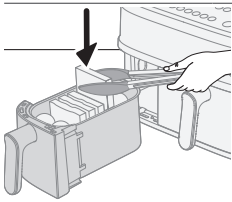


3 Plaats de ontbijtkit in de kleine pan.



4 Plaats tot vier eieren op de ontbijtkit en plaats de pan weer in het apparaat.
5 Pas de tijd en temperatuur volgens de onderstaande tabel met voedsel en druk op de startknop.

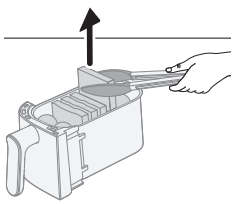
Ontbijtkit	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
Hardgekookt eien	4 eieren	10-12 min	180°C	- Kook eerst de eieren. Voeg halverwege het bereidingspro-ces het brood toe.
Zachtgekookt eieren	4 eieren	8-10 min		
Geroosterd brood	5 stuks	5-6 min		



6 Voeg halverwege het bereidingsproces de sneedjes brood toe aan de ontbijtkit en ga verder met de bereiding.

Tip

- Overweeg om de schudherinnering in te stellen zodat u niet vergeet om het brood toe te voegen.
- Als de sneedjes brood niet in de pan passen, snijd u ze in tweeën.



7 Gebruik een tang om de eieren en het geroosterd brood te verwijderen nadat de bereiding voltooid is.

Zie de onderstaande tabel met voedsel voor specifieke bereidingstijden en temperaturen.

Opbergen

1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
3 Wikkel het snoer rond de speciale snoerhouder aan de achterkant van het apparaat.

Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt, om te voorkomen dat de pannen er onbedoeld uitvallen, wat zou kunnen leiden tot beschadigingen.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de verwijderbare gaasbodem, etc.) vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:
		Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.
	De aan-uitknop is nog niet geactiveerd.	Druk met uw duim op de aan-uitknop waarbij de hele knop door uw vinger wordt aangeraakt.
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep het voedsel droog voordat u het in het mandje plaatst.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven.	Het apparaat is kapot/defect.	Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
	Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.	Als u het apparaat hebt bewaard op een koude plek, laat u het eerst minstens 15 minuten opwarmen tot kamertemperatuur voordat u het weer aansluit. Als 'E1' nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E4–E12' weergegeven.	Het apparaat heeft mogelijk een technische storing.	Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek de stekker vervolgens weer in het stopcontact. Als dit niet helpt, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Ik hoor een vreemd geluid uit de binnenkant van het apparaat.	Het apparaat is uitgerust met een ventilator, die nodig is om de warmte naar het voedsel te transporteren, en ook met een waterpomp, die nodig is voor de stoomfunctie van het apparaat.	Dit geluid is normaal en bedoeld. Als het geluid luider wordt of duidelijk verandert, neem dan contact op met het Philips-ondersteuningscentrum voor meer advies.
Er zit water in de kookkamer na het koken.	De Airfryer produceert stoom tijdens het koken. De stoom condenseert op het voedsel en op de binnenwanden van de kookkamer. Het condenswater blijft na het koken in de kookkamer.	Het is normaal dat er een bepaalde hoeveelheid water in de kookkamer achterblijft na het koken. Veeg het apparaat gewoon af met een natte, niet-schurende doek.
knippert altijd	Geen water in waterreservoir	Doe water in waterreservoir.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Waterreservoir is niet goed geplaatst	Druk het waterreservoir omlaag in de groef om het vast te zetten en druk daarna op de start-/pauzeknop.
	Waterslang geblokkeerd	Neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land en vraag om verdere assistentie.
knippert altijd	Dit is de herinnering om te ontkalken	Voer het ontkalkingsproces uit. Zie het hoofdstuk 'Ontkalken'.
Er kan tijdens het stomen wat condens op de wand ontstaan, stoomreinigen, ontkalken	Dit is normaal omdat er wasem uit de luchtuitlaat aan de rechterkant komt, die door de ventilator tegen de wand wordt geblazen	Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand en plaats de rechterluchtuitlaat niet recht voor het stopcontact om elektrische problemen te voorkomen. Zet geen andere keukenhulpjes in de buurt. Gebruik een doek om te drogen.
De machine lijkt te lekken	Lekken vanuit het binnendeel van het apparaat (lekkage van waterslang etc.)	Neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land en vraag om verdere assistentie.
	Apparaat gebarsten door externe kracht of vervorming	
	Lekkage uit waterreservoir	Verwijder het waterreservoir en plaats het opnieuw op de juiste manier Controleer of er barsten in het waterreservoir zitten, neem contact op met het Consumer Care Center in uw land
Onvoldoende stoom	Onvoldoende water in het waterreservoir	Controleer het waterreservoir of er genoeg water in zit.
	Het waterreservoir is niet helemaal goed geplaatst	Druk het waterreservoir omlaag in de groef om het vast te zetten en druk daarna op de start-/pauzeknop.
	De waterinlaat in de groef boven op de machine is vuil/verstopt	Reinig en spoel de waterinlaat.
	Verstoppen van de stoomgenerator of lekkage van de stoompijplijn	Na lang gebruik kan het nodig zijn de stoomgenerator te ontkalken en te reinigen.Start ontkalkingsprogramma. Als dit niet helpt, neem dan contact op met het Consumer Care Centre

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt geen geluid uit de ventilator of motor bij het starten van het programma om te stomen, stomen & airfryen, stoomreinigen, ontkalken, maar de tijd- en temperatuuraanduiding staan aan en knipperen niet	Dit is normaal. Het apparaat werkt.	Wacht meer dan 20 seconden om het fenomeen opnieuw te controleren.
Condens op open stopcontact tijdens stomen, stoomreinigen, ontkalken	Apparaat te dicht bij open stopcontacten geplaatst	Het is aan te raden om de positie van het apparaat aan te passen of de stofkap van het stopcontact te gebruiken om te voorkomen dat er zich condens ophoopt in open stopcontacten.

Innhold

Viktig 763
Resirkulering 765
Elektromagnetiske felt (EMF) 765
Garanti og støtte 766
Innledning 767
Generell beskrivelse 768
Beskrivelse av funksjoner 770
Før bruk første gang 771
Forberedelser før første gangs bruk 772
Matlagingsinstruksjon 774
Matlaging i to panner 774
Matlaging i én panne 779
Rengjøring 801
Bruke automatiske rengjøringsprogrammer 801
Generell rengjøring 806
Tilbehør 808
Oppbevaring 813
Feilsøking 813

Viktig



Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet brukes.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.
- Før første gangs bruk må ledningsoppbevaringen monteres på enheten. Ikke fjern ledningsoppbevaringen på noe tidspunkt.

Advarsel

- Hvis nettledningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt, beskyttet av en jordfeilbryter.
- Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 15 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.

- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Aldri fyll pannen med olje.
- Siden denne Airfryeren har to mattilberedningskamre, krever den mye strøm. Ikke bruk andre kraftige apparater på samme krets samtidig (f.eks. vannkokere, elektriske griller og lignende). Ellers kan det være at sikringen i huset går og du mister strømmen i stikkontakten.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold nettledningen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk kun originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, kurven og tilbehøret som plasseres i stekekammeret, blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter dette alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.
- Når du damper mat, må du være forsiktig når du åpner lokket for å unngå brannskader fra dampen.
- Det tomme rommet er alltid varmt selv om det andre brukes.

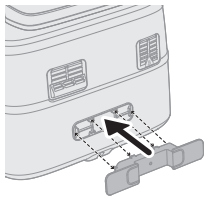


- Ubrukte apparatrom/hulrom kan bli varme når det andre rommet/hulrommet er i bruk, og det anbefales å holde alle skuffer på plass selv når bare ett rom/hulrom er i bruk og bare åpne/fjerne når det er nødvendig for å fylle skuffen.
- Ikke plasser dampvinduet på apparatet mot kontakten.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Ikke koble fra enheten rett etter at tilberedningsprosessen er ferdig.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.

- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun.
- Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metalldeler og varmt sprutskjold.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med den synkroniserte funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).
- Vær forsiktig når du heller ut den kokte maten, og pass på så du ikke lar tilbehøret falle ut.



- Ledningsholderen fungerer også som en distansehylse ved å skape avstand mellom enheten og veggen for å hindre varmeakkumulering. Aldri fjern denne distansehylsen.
- Når avkalkingsikonet lyser, fortsetter du avkalkingsprosessen.
- Plasser enheten 20 cm fra veggen og ikke plasser luftuttaket rett foran stikkontakten. Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.
- Hvis damp akkumuleres inne i eller rundt overflaten av dampventilen, tørker du det av med en myk, tørr klut.
- Hvis det er kondensvann på ledig stikkontakt, anbefales det å justere posisjonen på enheten eller bruke stikkontakt-støvdekselet for å unngå kondens i ledige stikkontakter.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Garanti og støtte

Versuni tilbyr en 2-års garanti på dette produktet etter kjøp. Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du vil vite mer eller benytte deg av garantien, går du til nettstedet vårt **www.philips.com/support**.

Innledning

Gratulerer, og velkommen til Philips-familien!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.philips.com/welcome**.

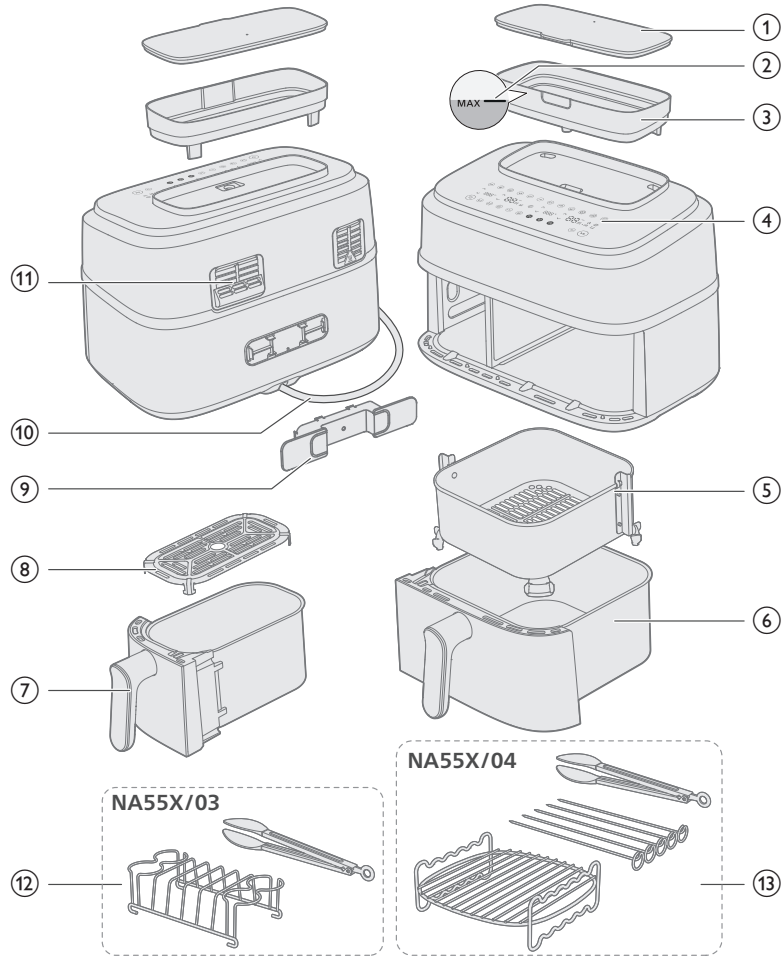
Med Airfryer med to kurver og damp kan du tilberede to ingredienser med separate tilberedningsmetoder, slik at begge blir ferdige samtidig. To kurver for steking, baking og grilling. Den store har også dampefunksjon. Nyt perfekt tilberedte måltider med RapidAir Plus og Air Steam Technology.

I tillegg er Airfryer utstyrt med automatiske rengjøringsprogram som damprengjøring og avkalking. Damprengjøring kan gjøre det enklere å fjerne fett fra den store pannen og rundt varmerøret. Avkalkingsfunksjonen fjerner kalkavleiringer i enhetens vannsystem og forlenger levetiden.

Den leveres med HomeID-appen, som gir deg trinnvis veiledning og hundrevis av appetittvekkende måltider med spesifikke innstillinger til din Airfryer med to kurver.

Last ned appen ved å bruke QR-koden på pakken.

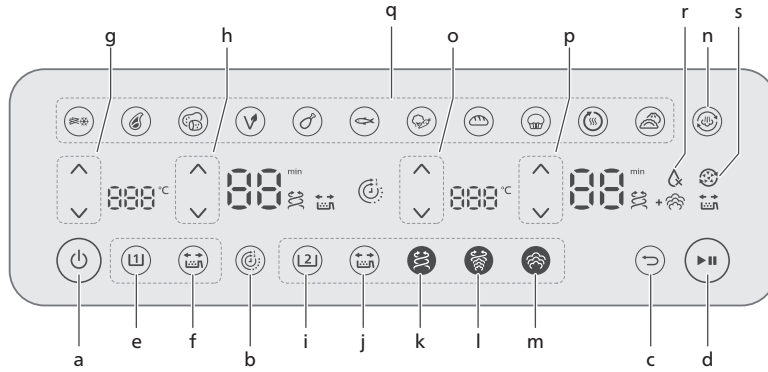
Generell beskrivelse



Hoveddeler

1	Lokk til vannbeholder	8	Bunnplate til liten panne
2	Indikator for MAKS. vannivå	9	Ledningsholder
3	Vannbeholder	10	Nettledning
4	Kontrollpanel	11	Luftuttak
5	Kurv til stor panne	12	Frokostsett (kun NA55X/03)
6	Stor panne	13	Dobbeltlag med spyd (kun NA55X/04)
7	Liten panne		

Kontrollpanel



a Av/på-knapp
b Tidsfunksjon
c Tilbakeknapp
d Start/stopp-knapp

Kontrollknapper for liten panne

e Knapp for liten panne
f Knapp for påminnelse om risting
g Temperaturkontrollknapper
h Kontrollknapper for tidsfunksjon

Kontrollnapper for stor panne

i Knapp for stor panne
j Knapp for påminnelse om risting
k Luftsteke-funksjonsknapp
l Damp- og luftsteke-funksjonsknapp
m Dampfunksjonsknapp
n Damprengjøringsfunksjon-knapp
o Temperaturkontrollknapper
p Kontrollknapper for tidsfunksjon
q Forhåndsinnstilte knapper
r Indikator for tomt vann
s Ikon for påminnelse om avkalking

Beskrivelse av funksjoner



Vannbeholder

Airfryer har en vannbeholder plassert oppå apparatet. MAX-merket viser omtrent 800 ml og er synlig både foran og bak. For å forhindre vannlekkasje må du ikke overskride dette nivået.

For å unngå søl må du holde vannbeholderen med begge hender mens du fyller den, og lukke lokket før du flytter på den. Tøm vannbeholderen etter hver tilberedningssyklus for å forhindre oppbygging av kalkstein.



Tidsfunksjon

Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge pannene har maten ferdig samtidig, selv om det er forskjellige steketider.



Tilbakeknapp

Bruk tilbakeknappen hvis du valgte feil forhåndsinnstilling/funksjon.



Påminnelse om risting

Trykk på knappen for påminnelse om risting for å aktivere eller deaktivere varsler som minner deg på å riste eller snu maten to ganger under matlagingen, for å oppnå jevnere resultater. Du hører en pipelyd og ser et risteikon som blinker ved siden av klokkeskjermen.



Luftsteke-funksjon

RapidAir Plus Technology med et unikt stjerneformet design sirkulerer varm luft rundt og gjennom maten, noe som sikrer jevn tilberedning tvers igjennom for deilige hjemmelagde måltider.



Damp- og luftsteke-funksjon

Bare for stor panne: Oppnå mørheten fra dampkoking og sprøheten fra luftsteking ved hjelp av RapidAir Plus med Air Steam Technology.



Dampfunksjon

Bare for stor panne: Vår Air Steam Technology sikrer god dampbehandling for grønnsaker, fisk, dumplings eller bakevarer, og sørger for en mør og delikat tekstur uten at maten blir bløt eller for fuktig.



Ikon for tomt vann

Det er ikonet på høyre tallskjerm. Når den blinker med en pipelyd, indikeres det at vannbeholderen er tom eller at beholderen ikke er riktig satt inn. Fyll beholderen med vann, og sørg for at den sitter på plass. Trykk deretter på start/stopp-knappen, slik at tegnet slås av.



Damprengjøringsfunksjon

Bare for stor panne: Trykk én gang på damprengjøringsknappen for å begynne å rengjøre det høyre kammeret og løsne fettrester i pannen og rundt varmeelementet. Se avsnittet «Rengjøring – damprengjøring» for nærmere informasjon.



Avkalkingsfunksjon

Bare for stor panne: Trykk lenge på damprengjøringsknappen, i minst 3 sekunder, til avkalkingsikonet blinker. Se avsnittet «Rengjøring – avkalking» hvis du vil ha mer informasjon.





Sette matlagingen på pause

Trykk på start/pause-knappen eller sett inn pannen/kurven på nytt for å fortsette tilberedningen.

Forhåndsinnstillinger

Forhåndsinnstillingene nedenfor er tilberedningsprogrammer som anbefaler temperatur og tilberedningstid basert på en viss mengde mat. For ytterligere detaljer se avsnittet «Matlaging med forhåndsinnstillinger».

					
Snacks basert på frosne poteter	Biff	Ferske poteter	Vegansk	Kyllingklubber	Fisk
					
Grønnsaker	Brød	Muffins/ Kake	Gjenoppvarm	Dumplings	

Støy fra apparatet

Det kan være at du hører noe støy mens apparatet går. Dette er normalt og kommer fra pumpen og viften.

Lydvarsler

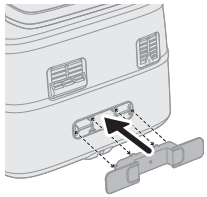
Noen ganger hører du en lyd, for eksempel når apparatet er ferdig med å lage mat, eller når det er nødvendig å utføre handlinger under matlagingen, slik som å riste kurven eller snu maten.

Før bruk første gang

Viktig

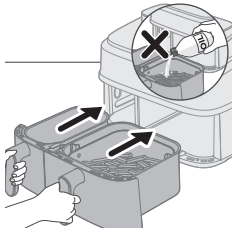
- **Når den brukes første gang, kan Airfryer avgi litt røyk og lukt. Dette bør forsvinne i løpet av få minutter.**
- **Før første gang du lager mat må du følge avsnittet «Rengjøring» for å rengjøre enheten grundig.**

1 Fjern all emballasje.
2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
3 Rengjør apparatet grundig før det brukes for første gang (se avsnittet «Rengjøring»).
4 Fest ledningsholderen på det angitte området på baksiden av enheten ved å klikke den på plass.



Forsiktig

- **Ledningsholderen fungerer også som en distansehylse ved å skape avstand mellom enheten og veggen for å hindre varmeakkumulering.**



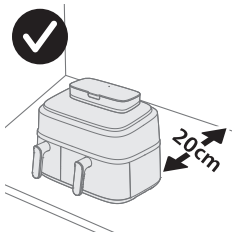
Forsiktig

- **Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.**
- **Ikke berør varme overflater. Håndter den varme pannen med grytevotter.**
- **Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.**
- **Dette apparatet kan avgi litt røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.**
- **Du trenger ikke forvarme apparatet.**

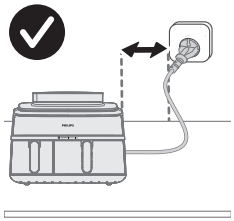
Forberedelser før første gangs bruk

Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

Merk



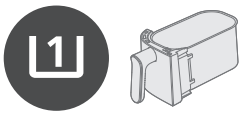
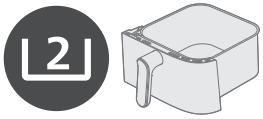
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttaket. Plasser enheten 20 cm fra veggen og ikke plasser luftuttaket rett foran stikkontakten.



- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttaket. Plasser enheten 20 cm fra veggen og ikke plasser luftuttaket rett foran stikkontakten.

Matlagingsinstruksjon

Det finnes forskjellige matlagingsfunksjoner for venstre og høyre panner. Du kan velge den tilsvarende pannen for ønsket matlagingsfunksjon.

	Matlagingsmodus		
	Luftsteke	Damp og luftsteking	Damp
			
Liten panne 	✓	✗	✗
Stor panne 	✓	✓	✓

Før du bruker damp-funksjonen eller damp- og luftsteke-funksjonen må du sørge for at det er nok vann i beholderen, og at du ikke overskrider MAX-merket på vannbeholderen.

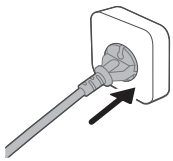
Tøm vanntanken etter matlaging.

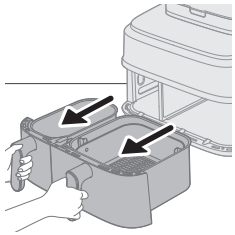
Matlaging i to panner

Matlaging med tidsfunksjon

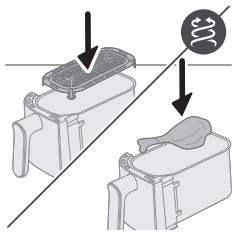
Hvis du tilbereder to matvarer med forskjellige funksjoner, temperaturer og tid, bruker du **Tidsfunksjonen** til å fullføre maten i begge pannene samtidig.

1 Sett støpselet i stikkontakten.

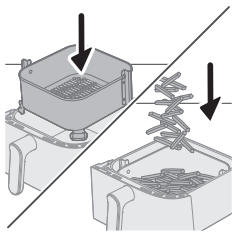




2 Fjern begge pannene fra apparatet ved å trekke i håndtaket.



3 Legg bunnplaten i den lille pannen.

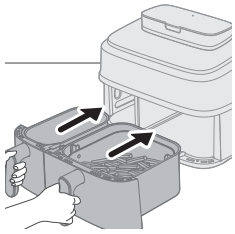


4 Sett kurven i den store pannen.

Merk

- Kontroller at kurvens klaffer er riktig plassert på høyre og venstre side når du setter den inn i pannen. Hvis du ved et uhell roterer den 90 grader, får ikke kurven plass.
- Det er vanlig å måtte bruke litt krefter for å plassere kurven i pannen.

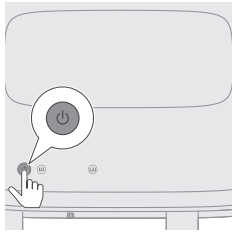
5 Legg ingrediensene i kurvene.



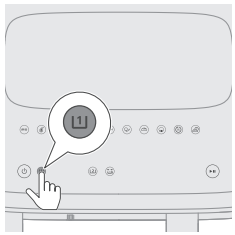
6 Sett pannene tilbake i Airfryer.

Forsiktig

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**

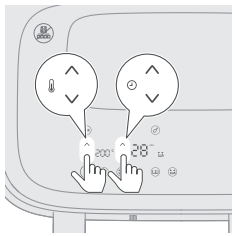


7 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



8 Velg den lille pannen.

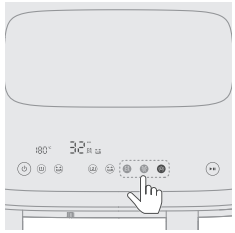
Indikatoren for tid og temperatur på venstre side begynner å blinke.



9 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.

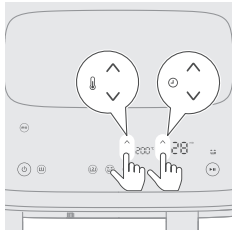


10 Velg den store pannen.



11 Velg ønsket matlagingsfunksjon: Luftstek, damp-, eller damp- og luftstek.

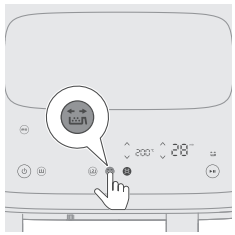
Før du velger damp- eller damp- og luftsteke-funksjonen må du fylle vannbeholderen til MAX-merket.



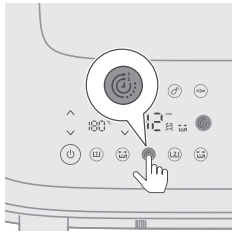
12 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.

Hvis du velger luftsteke- eller damp- og luftsteke-funksjonen, kan du justere temperaturen for tilberedningen. For dampfunksjonen er temperaturen fastsatt til 100 °C og kan ikke justeres.

Se mattabellen i avsnittet «Matlaging i én panne» for forslag til porsjonsstørrelse, temperaturer og tilberedningstid.



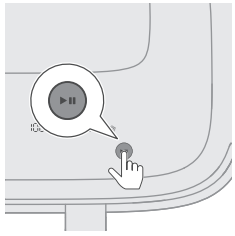
13 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen.



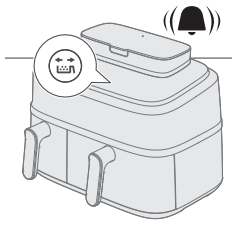
14 Trykk på tidsfunksjonknappen for å sikre at begge rettene blir ferdige samtidig.

Hvis du tilbereder to matvarer med ulike funksjoner, temperaturer og tilberedningstider, og de ikke trenger å være ferdig samtidig, kan du hoppe over dette trinnet.

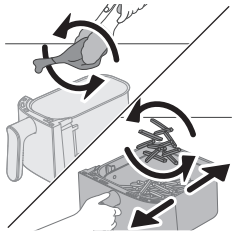
Hvis du justerer tiden for én panne under matlagingen, deaktiveres **Tidsfunksjonen**, og begge pannene fungerer separat. Du kan aktivere **Tidsfunksjonen**igjen ved å trykke på start/pause-knappen. Trykk deretter på **Tidsfunksjon**-knappen som vises. Til slutt trykker du på start/pause-knappen én gang til for å fortsette tilberedningen.

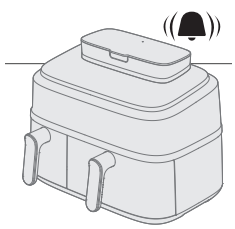


15 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

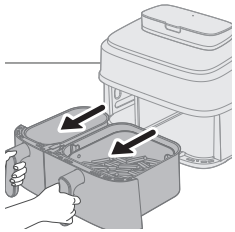


16 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du pannen med kurven og rister den over vasken. Så setter du pannen tilbake i apparatet.





17 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



18 Trekk ut pannene, og kontroller om ingrediensene er klare.

Hvis maten ikke er ferdig ennå, skyver du bare pannen tilbake i airfryeren og legger til noen ekstra minutter.

19 Fjern forsiktig ingrediensene (f.eks. pommes frites) fra pannen med en grilltang.

Merk

- Du kan sette begge pannene på pause ved å trykke på start/pause-knappen. Trykk den på nytt for å fortsette å steke i begge pannene.
- Hvis du bare vil sette én panne på pause, velger du den pannen først og trykker på start/pause-knappen. Trykk på den igjen for å fortsette matlagingen i den pannen.
- Du kan bruke en forhåndsinnstilling i den ene pannen og manuelle innstillinger i den andre pannen.
- Enheten stopper automatisk når du trekker ut en panne, og fortsetter tilberedningen når du setter den inn igjen.

Se de tilsvarende avsnittene under «Matlaging i én panne» for instruksjoner om ulike matlagingsfunksjoner.

Matlaging i én panne

Hvis du ønsker å luftsteke en liten matporsjon, velger du den lille pannen .

Hvis du ønsker å luftsteke, dampe og luftsteke eller bare dampe en stor matporsjon, velger du den store pannen .

Instruksjonene nedenfor gjelder for den store pannen.

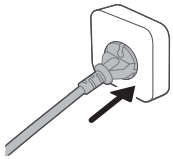
Merk

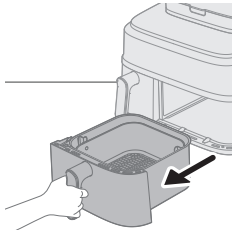
- Bruk en mattang til å fjerne store eller skjøre ingredienser.
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser kurven på en varmebestandig overflate og bruk ovnsikre hansker når du heller av overflødig olje eller fett. Sett kurven tilbake i pannen.

Luftstekefunksjon

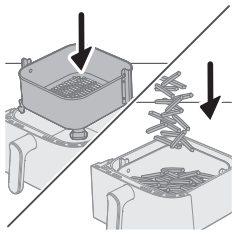
Luftestek i stor panne med mattabellen

1 Sett støpselet i stikkontakten.





2 Fjern den store pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

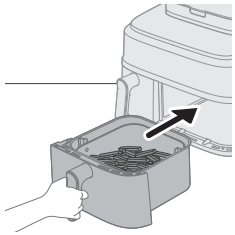


3 Sett kurven i den store pannen.

4 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

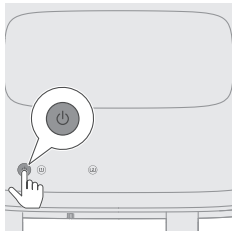
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



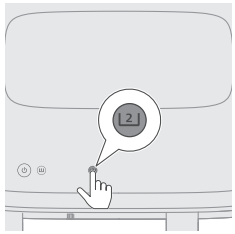
5 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Forsiktig

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



6 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

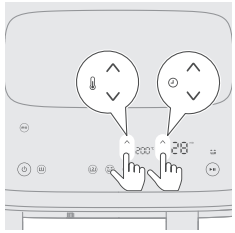


7 Velg den store pannen.

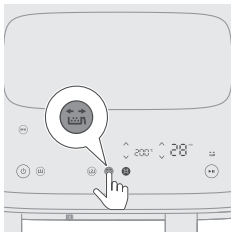


8 Velg Luftsteke-funksjonsknappen.

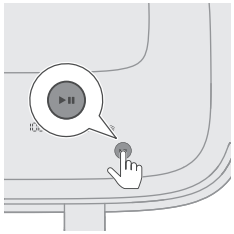
Indikatoren for tid og temperatur på høyre side begynner å blinke.



9 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur (se mattabellen).



10 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen hvis ingrediensene må ristes eller snus (se mattabellen).

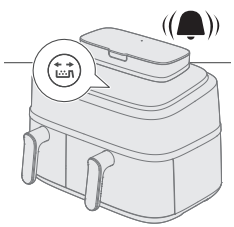


11 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

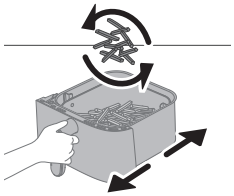
Temperatur- og klokkeskjermen slutter å blinke.

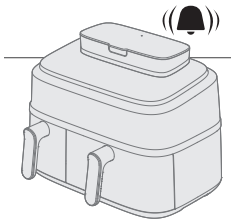
Merk

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å klikke på opp- eller ned-knappene.

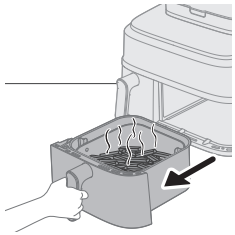


12 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du pannen med kurven ut og rister den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.





13 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



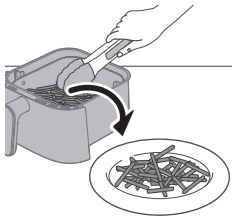
14 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

Forsiktig

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.



15 Fjern forsiktig ingrediensene (f.eks. pommes frites) fra pannen med en grilltang.

Forsiktig

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, da kurven kan falle ut av pannen.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**

Mattabell – stor panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	800 g / 28 oz	180 °C	30-40	Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Frosne kyllingbiter	600 g / 21 oz	200 °C	10-20	Rist, snu eller rør om halvveis
Frosne vårruller	600 g / 21 oz	200 °C	18-24	Rist, snu eller rør om halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	4 hamburgere	200 °C	15-20	Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	4 koteletter	200 °C	15-20	Rist, snu eller rør om halvveis
Tynne pølser (rundt 50 g / 1,8 oz)	10 stykk	200 °C	11-15	Rist, snu eller rør om halvveis

Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	10 stykk	180 °C	27-32	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	5 stykk	180 °C	15-25	Vend etter halvgått tid
Hel kylling	1200 g / 42 oz	180 °C	50-60	
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	3 fisk	180 °C	20-25	
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	5 stykk	160 °C	25-32	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	1000 g / 28 oz	180 °C	18-23	Angi koketiden etter eget ønske – rist, snu eller rør halvveis
Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz)	9 stykk	160 °C	13-15	Bruk muffinsformene
Kake	500 g / 18 oz	140 °C	35-40	Bruk XL-kasserollenSjekk om kaken er ferdig før du tar den ut
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2 oz)	6 stykk	200 °C	6-8	
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)	12 stykk	180 °C	12-15	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Hjemmelaget brød	550 g / 28 oz	150 °C	33-35	Bruk XL-kasserollen Formen på deigen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves Sjekk om brødet er stekt før du tar det ut



Mattabell – liten panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	300 g / 11 oz	200 °C	28-30	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	300 g / 11 oz	180 °C	30-38	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	Rist, snu eller rør om halvveis
Frosne vårruller	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	Rist, snu eller rør om halvveis
Hamburger (ca. 150 g / 5 oz)	300g / 11 oz	200 °C	21-24	Vend etter halvgått tid
Koteletter uten ben (ca. 150 g / 5 oz)	300g / 11oz	200 °C	20-22	Rist, snu eller rør om halvveis
Tynne pølser (rundt 50 g / 1,8 oz)	6 stykk	200 °C	13-17	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	5 stykk	180 °C	28-30	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	3 stykk	180 °C	20-25	Vend etter halvgått tid
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	1 stykke	180 °C	24-26	
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	2 stykk	160 °C	25-32	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	400g / 14 oz	180 °C	12-25	Still inn steketiden etter egen smak Rist, snu eller rør om halvveis
Muffins (ca. 50 g / 1,8 oz)	6 stykk	160 °C	19-25	Bruk muffinsformene

Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2 oz)	3 stykk	200 °C	6-8	
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)	12 stykk	190 °C	15-18	40 g for hver del En fersk, praktisk vegansk snacks som falafel Rist, snu eller rør 2–3 ganger innimellom

Luftsteke med forhåndsinnstilling i stor panne

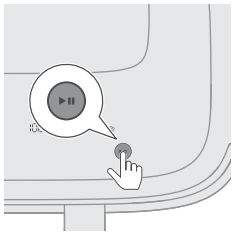


1 Følg trinn 1 til 8 i avsnittet «Luftstek i stor panne med mattabell.

2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips:

- Du endrer til en annen forhåndsinnstilling ved å trykke på tilbakeknappen eller oppheve valget av den forhåndsinnstilte knappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Se tabellen nedenfor for anbefalt matmengde i henhold til standard matlagingstid.

Forhåndsinnstilling – stor panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Frossen potetbasert snacks		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Potetbaserte frosne snacks som frossen pommes frites, potetbåter, røstipotet osv. Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Biff (biff og svinekoteletter)		600g / 21 oz	200 °C	20 min	- Stykker med 2–2,5 cm tykkelse, 200 g / 7 oz per stykke
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)		12 stykk	180 °C	12 min	- 40 g for hvert stykke ferske, praktiske, veganske snacks som falafel Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom
Ferske poteter		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Bruk melne poteter - Skjær i potetterninger - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Kyllingklubber (fjærfe)		8–10 stk.	180 °C	32 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom
Fisk (fisk og sjømat)		600g / 21 oz	180 °C	23 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		1000g / 35oz	180 °C	22 min	- Grovhakket - Blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk)
Kake		800 g / 35 oz	140 °C	35 min	- Bruk XL-baketilbehøret (199 x 189 x 80 mm) for stor panne - Bruk muffinsformer for liten kurv

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Brød		500 g	180 °C	35 min	- Bruk XL-kasserollen - Formen på deigen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves - Sjekk om brødet er stekt før du tar det ut
Gjenoppvarm			160 °C	5 min	- Juster tiden i henhold til ingrediens og matmengde



Forhåndsinnstilling – liten panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Frossen potetbasert snacks		300g / 11 oz	200 °C	30 min	- Potetbaserte frosne snacks som frossen pommes frites, potetbåter, røstipotet osv. Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Biff (biff og svinekoteletter)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Stykker med 2–2,5 cm tykkelse, 200 g / 7 oz per stykke
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)		8 stk.	190 °C	15 min	- 40 g for hvert stykke ferske, praktiske, veganske snacks som falafel Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom
Ferske poteter		300g / 11 oz	180 °C	35 min	- Bruk melne poteter - Skjær i potetterninger - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.

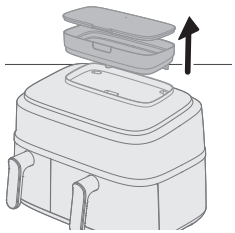
Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Kyllingklubber (fjærfe)		4–5 stk.	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom
Fisk (fisk og sjømat)		300g / 11 oz	180 °C	25 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		400 g	180 °C	25 min	- Grovhakket - Blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk)
Kake		6pics	150 °C	20 min	- Bruk muffinsformer for liten kurv
Brød		300 g	160 °C	40 min	- Bruk baketilbehøret
Gjenoppvarm		–	170 °C	6 min	- Juster tiden i henhold til ingrediens og matmengde

Tips: Hold varm

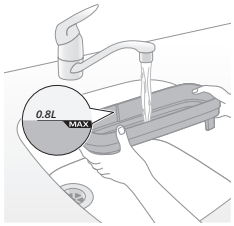
- Du kan holde maten varm i Airfryer ved å stille temperaturen til 80 grader og tilpasse tiden til hvor lenge du ønsker å holde maten varm. Vi anbefaler å ikke holde maten varm i mer enn 30 minutter, da kvaliteten på maten kan reduseres.
- Hvis mat som pommes frites mister for mye sprøhet i Keep warm-modusen, kan du enten korte ned Keep warm-tiden ved å slå av apparatet tidligere eller gjøre maten sprøere ved å steke den i 2–3 minutter ved 180 °C.

Damp- og luftsteke-funksjon

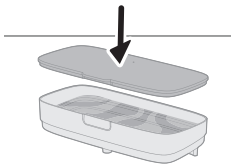
Damp og luftstek med mattabell



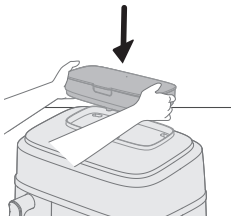
1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.



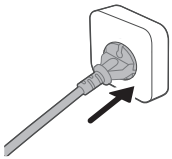
2 Fyll vannbeholderen med vann.
Ikke overskrid MAX-nivået som er angitt.



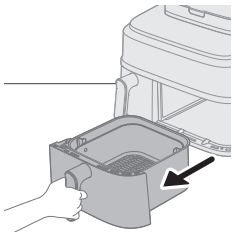
3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.



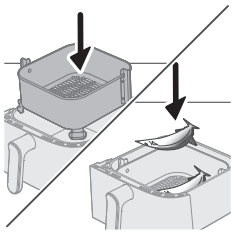
4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.
Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Damp- og luftstek-funksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



5 Sett støpselet i stikkontakten.



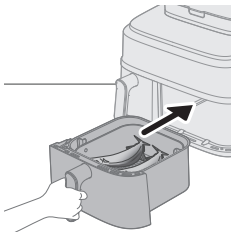
6 Fjern den store pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.



7 Sett kurven i den store pannen.
8 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

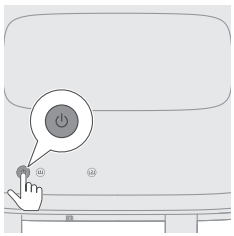
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



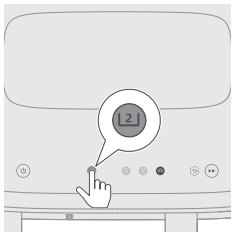
9 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Forsiktig

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



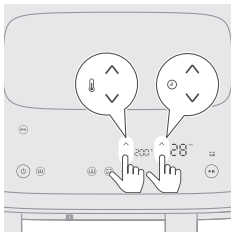
10 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



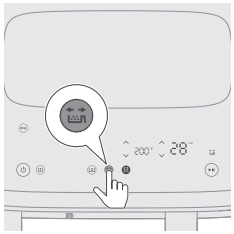
11 Velg den store pannen.



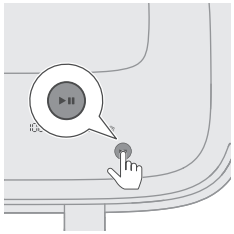
12 Velg Damp- og luftstek-funksjonen.
Indikatoren for tid og temperatur på høyre side begynner å blinke.



13 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur (se mattabellen nedenfor).



14 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen ved behov.

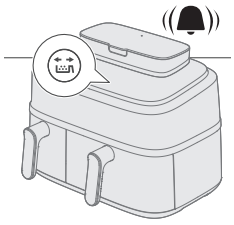


15 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

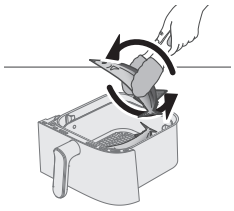
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

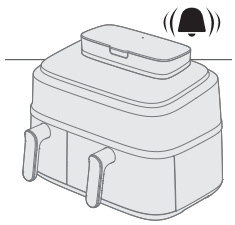
Merk

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på skjermen er konstant og ikke blinker, betyr det at apparatet fungerer som normalt. Etter 20 sekunder med matlaging kan du høre motoren/viften og se det kommer damp fra baksiden av maskinen.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å klikke på opp- eller ned-knappene.

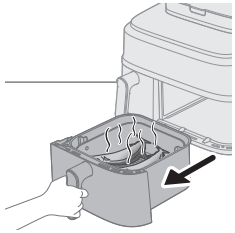


16 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du pannen med kurven ut og rister den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.





17 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



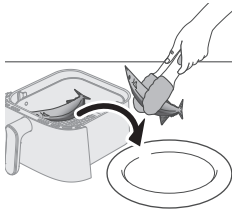
18 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

Forsiktig

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.



19 Fjern ingrediensene forsiktig fra pannen med en grilltang.

Forsiktig

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, ettersom kurven kan falle ut av pannen og søle vann.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**

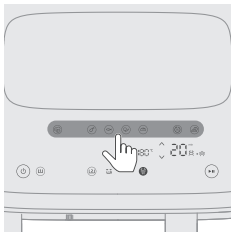


Mattabell – stor panne

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Ferske potetterninger	800g / 28 oz	180 °C	26-35	Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	10 stykk	180 °C	27-30	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst (ca. 200 g)	4 stykk	160 °C	20-22	Tilsett 10 g rapsolje
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	3 stykk	200 °C	18-21	Rist, snu eller rør om halvveis
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	5 stykk	160 °C	20-21	Tilsett 10 g rapsolje
Blandede grønnsaker	1000 g / 35 oz	200 °C	19-21	Still inn steketiden etter egen smak Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Blomkål	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	Rist, snu eller rør 2 ganger mellom 10 g rapsolje
Gulrøtter	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	Rist, snu eller rør 2 ganger mellom 10 g rapsolje
Hjemmelaget brød	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	Bruk XL-kasserollen Formen på deigen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves Sjekk om brødet er stekt før du tar det ut
Dumplings	400g / 14 oz	160 °C	15-18	
Hel kylling	1200 g / 42 oz	180 °C	50-60	

Damp og luftstek med forhåndsinnstilling

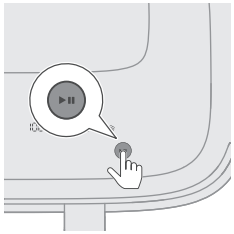
1 Følg trinn 1 til 12 i avsnittet «Damp- og luftstek-funksjon – Damp og luftstek med mattabell».



2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Du endrer til en annen forhåndsinnstilling ved å trykke på tilbakeknappen eller oppheve valget av den forhåndsinnstilte knappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Forhåndsinnstilt tabell

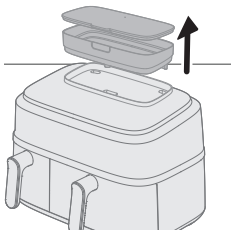
Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Ferske poteter		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Bruk melne poteter - Skjær i potetterninger - Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen.
Kyllingklubber (fjærfe)		8–10 stk.	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom
Fisk (fisk og sjømat)		600g / 21 oz	200 °C	18 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz

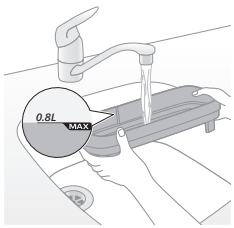
Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Grønnsaker		550 g	160 °C	19 min	- Grønnsaker, som brokkoli/blomkål - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen. - Hvis du koker blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk), justerer du temperaturen til 200 °C
Brød		500 g	180 °C	30 min	- Bruk XL-kasserollen - Formen på deigen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves - Sjekk om brødet er stekt før du tar det ut
Gjenoppvarm		–	150 °C	20 min	- Juster tiden i henhold til ingrediens og matmengde
Dumplings		400 g	160 °C	15 min	-

Dampfunksjon

Damp med mattabell



1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.

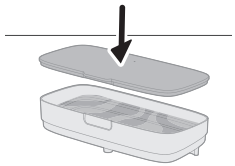


2 Fyll vannbeholderen med vann.

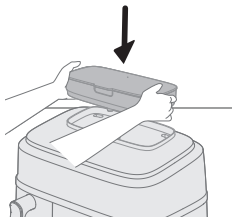
Ikke overskrid MAX-nivået som er angitt.

Mengde vann som trengs til matlagingen er avhengig av type mat og tilberedningstid.

Det kan være at du må fylle på vannbeholderen under matlagingen hvis tilberedningen tar mer enn 50 minutter.



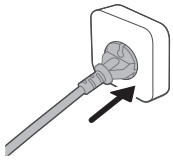
3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

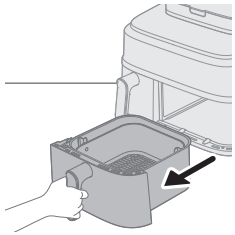


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

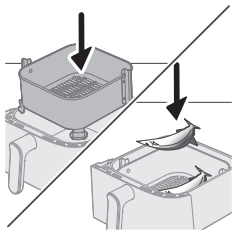
Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette vil føre til at «tomt vann»-ikonet blinker og kan lage merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.

5 Sett støpselet i stikkontakten.





6 Fjern den store pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

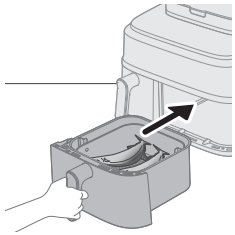


7 Sett kurven i den store pannen.

8 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

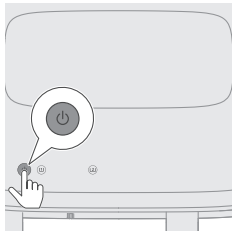
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



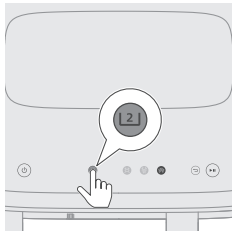
9 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Forsiktig

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



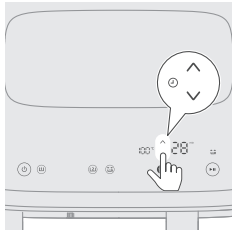
10 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



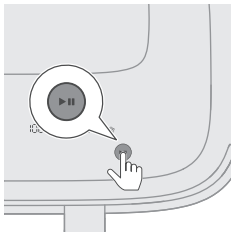
11 Velg den store pannen.



12 Velg dampfunksjon.
Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.



13 Trykk på opp- eller nedknappen for tid for å velge tiden du trenger.

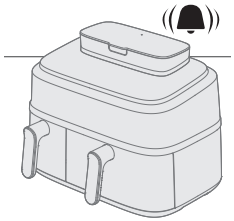


14 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

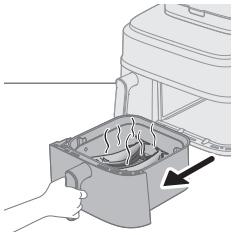
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Merk

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på skjermen er konstant og ikke blinker, betyr det at apparatet fungerer som normalt. Etter 20 sekunder med matlaging kan du høre motoren/viften og se det kommer damp fra baksiden av maskinen.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å klikke på opp- eller ned-knappene.



15 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



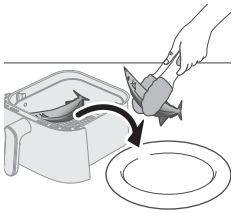
16 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

Forsiktig

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.



17 Fjern forsiktig ingrediensene (f.eks. brokkoli) fra pannen med en grilltang.

Forsiktig

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, ettersom kurven kan falle ut av pannen og søle vann.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**

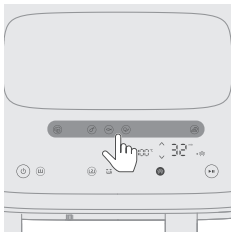


Mattabell – stor panne

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Ferske potetterninger	800 g / 28 oz	100 °C	28-35	
Hel potet (rundt 250–300 g / 9–11 oz)	4 stykk	100 °C	45-55	
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	10 stykk	100 °C	30-40	
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	3 stykk	100 °C	18-22	
Rotgrønnsaker (som brokkoli)	600 g / 21 oz	100 °C	10-14	
Dumplings	400g / 14 oz	100 °C	15-20	
Svineribbe	300g / 11 oz	100 °C	30-35	Bruk en plate av en viss størrelse
Ris	320g / 11 oz	100 °C	25-40	Bruk en kasserolle, for eksempel en gryte, et silikonbrett osv. Tilsett 320 ml vann i kjelen med et forhold mellom ris og vann på 1 : 1,2
Kyllingbryst (ca. 200 g / 7 oz)	4 stykk	100 °C	20-30	
Yam/søtpotet (rundt 100 g / 3,5 oz)	8 stykk	100 °C	45-60	

Damp med forhåndsinnstilling

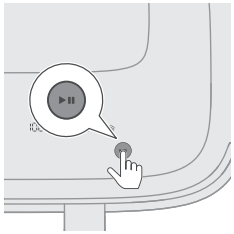
1 Følg trinn 1–12 i avsnittet «Dampfunksjon».



2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Du endrer til en annen forhåndsinnstilling ved å trykke på tilbakeknappen eller oppheve valget av den forhåndsinnstilte knappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Forhåndsinnstilt tabell

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Ferske poteter		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Skjær i potetterninger
Kyllingklubber (fjærfe)		8–10 stk. ,	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe.
Fisk (fisk og sjømat)		600 g	100 °C	20 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		550 g	100 °C	14 min	- Rotgrønnsaker som blomkål, brokkoli
Dumplings		400 g	100 °C	20 min	-

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Til den store pannen trenger du 800 g / 28 oz og til den lille pannen 300 g / 11 oz skrelte poteter.
- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.

- Det er best å luftsteke pommes frites i porsjoner på opptil 800 g / 28 oz for å få et jevnt resultat. Store mengder pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre porsjoner.

1 Skrell potetene og kutt dem deretter i staver (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykke).
2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.
3 Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.
4 Tilsett én spiseskje matolje i bollen, ha i potetstavene, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.
5 Ta potetstavene ut av bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.

Merk

- For å unngå at den overflødige oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.

6 Legg potetstavene i kurven.

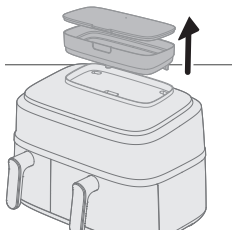
Rengjøring

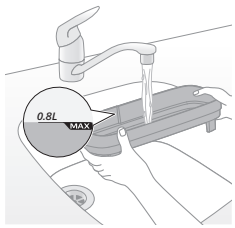
Bruke automatiske rengjøringsprogrammer

Bruke damprengjøringsfunksjonen

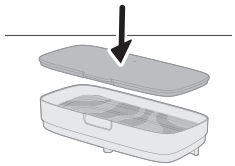
Det hjelper med å løse opp fettrester og rengjøre den store pannen godt. Programmet varer i 20 minutter, med 15 minutter for damprengjøring og 5 minutter for tørking av pannen.

1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.

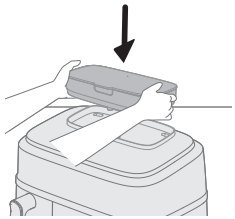




2 Fyll vannbeholderen topp til MAX-merket med vann.

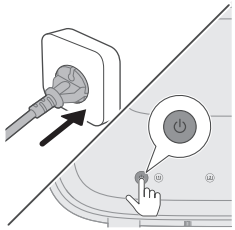


3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

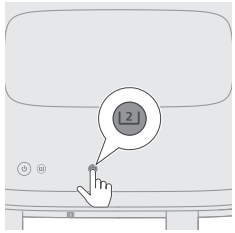


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

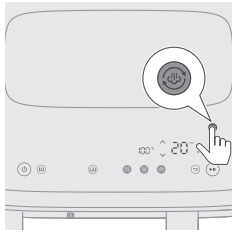
Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



5 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

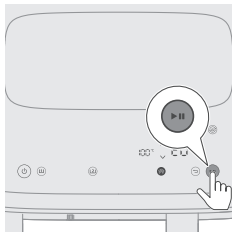


6 Velg den store pannen.

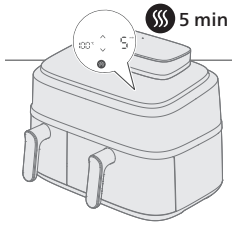


7 Trykk på damprengjøringsknappen for å begynne å rengjøre høyre kammer.

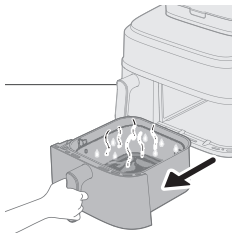
Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.



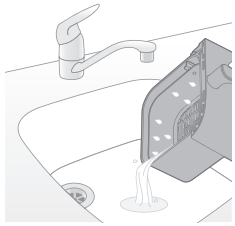
8 Trykk på start/pause-knappen for å starte rengjøringsprosessen.
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.



9 Etter 15 minutter piper apparatet kontinuerlig, og damprengjøringsikonet blinker frem til du tar ut pannen.
Dette indikerer at rengjøringsprosessen er fullført og en tørkefase på 5 minutter gjenstår.

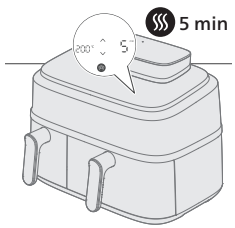


10 Ta ut og tøm pannen.

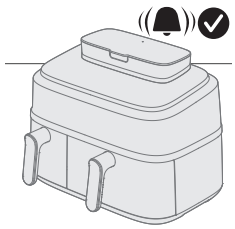


11 Skyll kurven og pannen for å fjerne rester.
Hvis det oppstår fett i pannen og kurven, rengjør du dem med såpevann eller vaskemiddel med en svamp og skyller igjen.

12 Tørk bort eventuelt oppløst fett rundt varmerområdet med en klut eller et tørkepapir.
Når du bruker luftsteke- eller damp- og luftsteke-funksjonene, samles det litt fett rundt varmerområdet. Regelmessig damprengjøring og tørking vil bidra til å holde innsiden av toppen ren.



13 Sett pannen tilbake i enheten for å starte tørkemodus automatisk.



14 Etter 5 minutter indikerer en pipelyd at tørkeprogrammet er fullført.

Tips

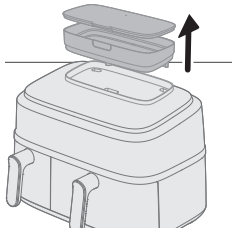
- Før første gangs bruk, eller hvis den ikke brukes på lang tid, foreslår vi at du bruker damprengjøringsfunksjonen til å rengjøre vannringen og høyre kammer.

Merk

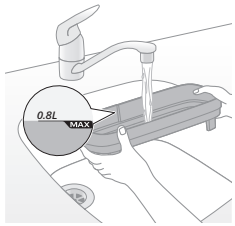
- Når du starter programmet med damprengjøring eller avkalking, kan det generere mer damp enn dampmodus fra baksiden av apparatet, noe som indikerer at du vil se mer kondens på veggen. Før du starter disse to programmene må du: 1) kontrollere at luftuttaket ikke er direkte vendt mot stikkontakten, 2) ikke plassere andre kjøkkenapparater ved siden av maskinen, 3) plassere maskinen 20 cm fra veggen for å redusere dannelsen av kondens på veggen.

Bruke avkalkingsfunksjonen

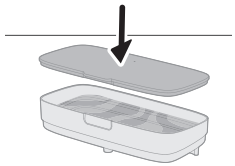
Hver 10. time dampmodusen er i bruk blinker ikonet, noe som indikerer at det er på tide å kjøre et avkalkingsprogram. Denne funksjonen bidrar til å rengjøre kalkavleiringer i enhetens vannsystem og forlenger levetiden.



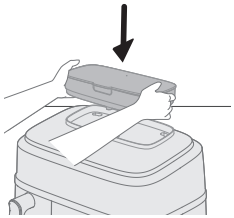
1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.



2 Fyll vannbeholderen topp til MAX-merket med vann.

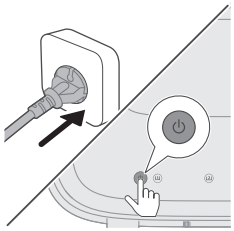


3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

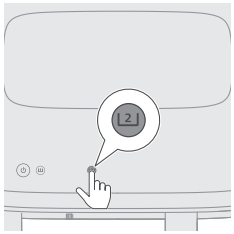


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

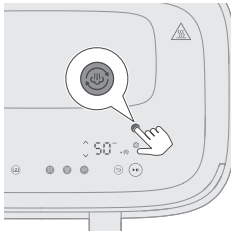
Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



5 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

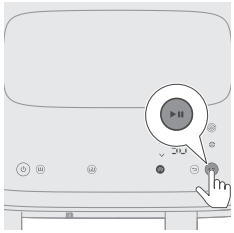


6 Velg den store pannen.



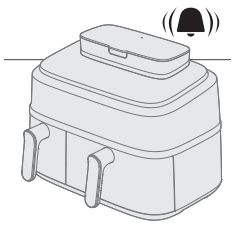
7 Trykk lenge på damprengjøringsknappen i mer enn tre sekunder, til avkalkingsikonet vises og blinker.

Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.

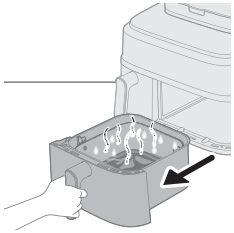


8 Trykk på start/pause-knappen for å begynne avkalkingen.

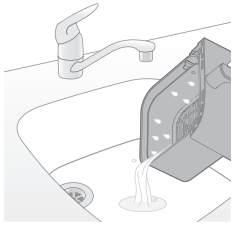
Tidsangivelsen slutter å blinke.



9 Vent i 50 minutter til du hører en pipelyd som indikerer at programmet er avsluttet.



10 Fjern den store pannen.



11 Hell ut det skitne vannet.

12 Vask pannen og kurven, skyll og tørk. Tørk stekekammeret med en tørr klut eller tørkepapir.

Bruk damprengjøringsfunksjonen til å skylle den innvendige vannringen og tørke pannen.

Merk

- Når ikonet blinker, er det best å avkalke snarest, ellers kan det hope seg opp kalkavleiringer i vannringen, og den vil bli tett.
- Hvis du vil avkalke senere, kan du hoppe over varselet. Du blir påminnet igjen neste gang du slår på airfryeren.
- Du må ikke under noen omstendigheter bruke avkalkingsvæske basert på svovelsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddiksyre, da dette kan skade vannsystemet i apparatet og ikke løse opp kalkavleiringen på riktig måte.
- Hvis du ofte bruker hardt vann, må du kanskje avkalke apparatet oftere.

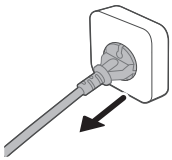
Generell rengjøring

Advarsel

- **La kurven, pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.**
- **Pannen og kurven til apparatet har klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.**

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.

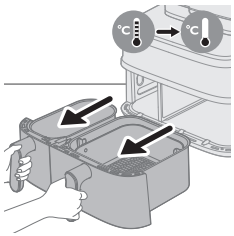
Hvis damp akkumuleres inne i eller rundt overflaten av dampventilen, tørker du det av med en myk, tørr klut.



1 Trykk på av/på-knappen for å slå av apparatet, fjern støpselet fra stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

Tips

- Fjern pannen og kurven for at Airfryer skal avkjøles raskere.



2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

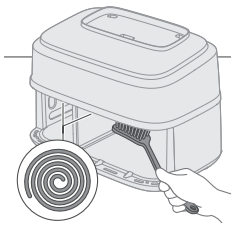
3 Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en slipefri svamp (se «Rengjøringstabell»).

Tips

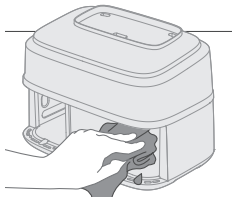
- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.

4 Tørk forsiktig på utsiden (inkludert dampventil, overflate osv.) og innsiden av apparatet med en rynkefri, ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.





5 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.



6 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

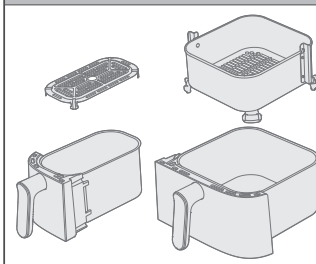
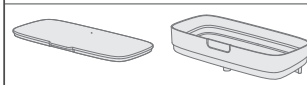
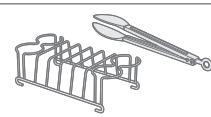
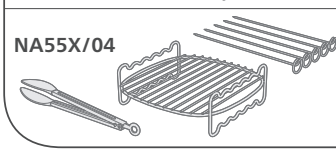
Merk

- Hvis du med uhell trekker ut skilleveggen som er plassert mellom den lille og den store pannen, må du sette den tilbake på riktig måte under rengjøring.

Tips

- Hvis matrester fester seg til pannen, kan du bruke det automatiske rengjøringsprogrammet damprengjøring til å myke opp restene, slik at det blir enklere å rengjøre. (Se avsnittet om bruk av automatiske rengjøringsprogrammer.)

Rengjøringstabell

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

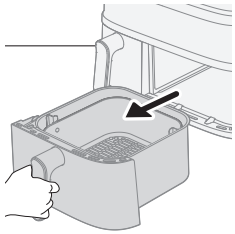
Tilbehør

Bruke dobbeltlaget

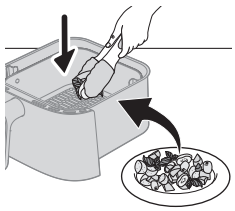
Dobbeltlaget og spydet leveres med følgende modeller: NA55X/03.



Dobbeltlaget er et nyttig tilbehør som gjør det mulig å lage mat på to nivåer, men det er bare kompatibelt med den store pannen.



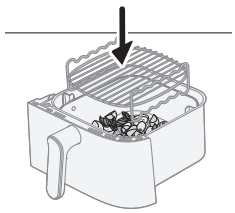
1 Fjern den store pannen fra apparatet.



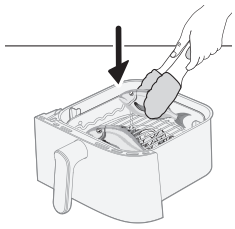
2 Ha ønsket mat i kurven.

Merk

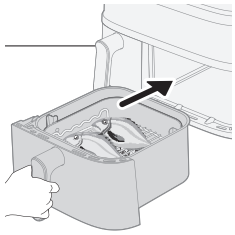
- Se tabellen nedenfor for anbefalte produkter å lage mat med dobbeltlaget.



3 Plasser dobbeltlaget oppå maten i kurven



4 Ha i den andre delen av maten på dobbeltlaget.



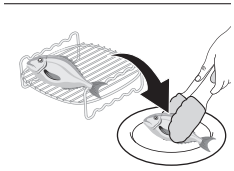
5 Sett pannen inn i apparatet, og juster tiden og temperaturen som angitt i tabellen nedenfor. Når du er klar, trykker du på startknappen.

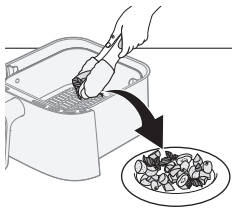
Retter	Vekt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Merk

Frosne kyllingbiter	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C		
Tynn frossen pommes frites	400 g / 14 oz				
Frosne kyllingvinger	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C		
Frosne kyllingburgerkaker	350 g / 12 oz				
Maiskolber	800–1000 g / 28–35 oz	24-28 min.	180 °C	-	3 maiskolber
Potetbåter	500 g / 18 oz				
Dorade	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min.	200 °C	-	2 stk hel fisk
Bakt potet (delt i terninger)	350 g / 12 oz				
Hel sopp	200 g / 7 oz	12-14 min.	200 °C		
Kongereker med skall	400 g / 14 oz				
Grillet ost eller tofu	250 g / 9 oz	15-18 min.	180 °C	-	Snu den grillede osten eller tofuen halvveis gjennom koketiden
Blandede grønnsaker	500 g / 18 oz				

Merk

- Maten som er øverst i tabellen, bør plasseres på det øverste nivået av dobbeltlaget og den andre maten på det nederste nivået.





6 Etter at matlagingsprosessen er fullført, bruker du grytekluter og kjøkkenklyper for å forsiktig fjerne maten fra kurven.

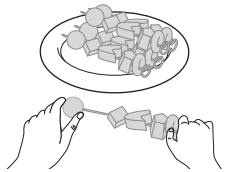
Forsiktig

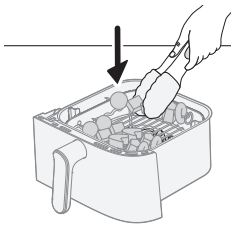
- **Vær forsiktig når du fjerner dobbeltlaget siden det blir varmt under matlaging.**

Bruke spydet

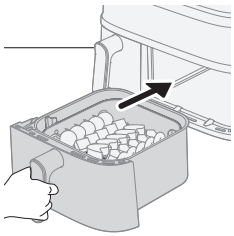
Spydet kan brukes i kombinasjon med dobbeltlaget.

1 Tre ønsket kjøtt og grønnsaker på spydene.

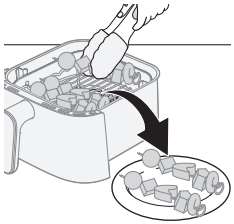




2 Plasser spydene i de angitte sporene på dobbeltlaget.



3 Sett pannen tilbake i apparatet.
4 Still inn tid og temperatur i henhold til den angitte tabellen, og begynn tilberedningsprosessen.



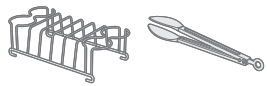
5 Etter at matlagingsprosessen er fullført, bruker du grytekluter og kjøkkenklyper for å forsiktig fjerne maten fra kurven.

Se tabellen for spesifikke anbefalinger om tilberedningstider og temperaturer.

Innhold i kurven	Porsjon	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
5 matspyd	5 spyd	15-18 min.	180 °C	- Legg de blandede grønnsakene på bunnen av pannen, og spydene oppå dobbeltlaget.
Blandede grønnsaker	500 g			

Bruke frokostsettet

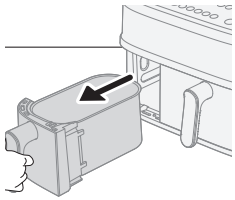
Frokostsettet leveres med følgende modeller: NA55X/04.



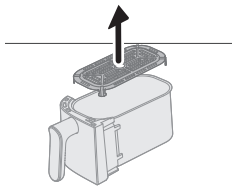
Frokostsettet gjør det mulig å tilberede opptil fire egg og fire brødskiver samtidig.

Forsiktig

- **For å fjerne de kokte eggene og brødskivene trygt fra frokostsettet, bruker du alltid kjøkkenklyper for å forhindre potensiell risiko for brannskade.**



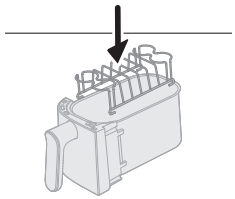
1 Ta den lille pannen ut av apparatet.



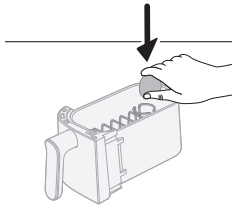
2 Ta bunnplaten ut av pannen.

Merk

- Hvis bunnplaten ikke fjernes, kan det hende at skivene ikke passer ordentlig inn i pannen.



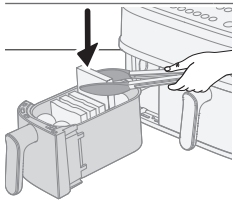
3 Legg frokostsettet i den lille pannen.



4 Legg opptil fire egg på frokostsettet, og sett pannen tilbake i apparatet.
5 Juster tiden og temperaturen i henhold til mattabellen nedenfor, og trykk på startknappen.

Frokostsett	Mengde	Tilberedningstid	Temperatur	Merk

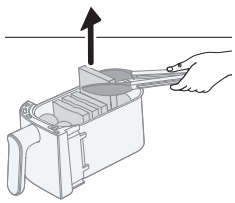
Hardkokt egg	4 egg	10-12 min.	180 °C	- Kok eggene først. Ha i brødskivene halvveis i tilberedningsprosessen.
Bløtkokt egg	4 egg	8-10 min.		
Ristet brød	5 stykk	5-6 min.		



6 Halvveis gjennom kokeprosessen, har du i brødskivene til frokostsettet og fortsetter matlagingen.

Tips

- Vurder å aktivere ristepåminnelsen for å unngå å glemme å legge til brødskivene.
- Hvis brødskivene ikke passer inn i pannen, kutter du den i to.



7 Når matlagingen er fullført, bruker du kjøkkenklyper for å ta ut eggene og det ristede brødet.

Se tabellen nedenfor for spesifikke koketider og temperaturer.

Oppbevaring

1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.
3 Vikle ledningen rundt den angitte ledningsholderen på baksiden av apparatet.

Merk

- Når du bærer Airfryer må du alltid holde den horisontalt for å hindre at pannene faller ut, noe som kan skade dem.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer, f.eks. den avtakbare maskenettingsbunnen, er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til **www.philips.com/support** for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.
		Pannen, kurven og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon:
		Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke.
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerhåndboken for å tilberede hjemmelaget pommes frites.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
	Av/på-knappen var ikke aktivert ennå.	Bruk tommelen til å trykke på av/på-knappen, og pass på at hele knappen berøres med fingeren.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til airfryeren kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brødsmulene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmuler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmuler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fettet.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.
Skjermen på airfryeren viser «E1».	Enheten er ødelagt/har feil.	Ring Philips' servicetelefonnummer, eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i.
	Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.	Hvis enheten har vært oppbevart ved en lav omgivelsestemperatur, må den varmes opp til romtemperatur i minst 15 minutter før du kobler den til igjen. Hvis skjermen fortsatt viser "E1", ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Skjermen på airfryeren viser «E4–E12».	Enheten kan ha en funksjonsfeil.	Prøv å koble fra og koble til enheten. Hvis det ikke hjelper, ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg hører merkelig støy som kommer fra innsiden av apparatet.	Apparatet er utstyrt med en vifte, som er nødvendig for å transportere varme til maten, og også en vannpumpe, som er nødvendig for dampfunksjonen til apparatet.	Denne støyen er normal og tiltenkt. Hvis støyen blir høyere eller endres tydelig, kan du ta kontakt med Philips' kundestøtte for ytterligere råd.
Det samler seg vann i matlagingskammeret etter at jeg har laget mat.	Airfryeren avgir damp under matlaging. Dampen kondenserer på maten og på innsiden av veggene i matlagingskammeret. Det kondenserte vannet forblir i matlagingskammeret etter at du har laget mat.	En viss mengde vann i matlagingskammeret etter matlaging er normalt. Bare tørk det av med en våt, myk klut.
blinker alltid	Ikke noe vann i vannbeholderen	Tilsett vann i vannbeholderen.
	Vannbeholderen er ikke satt riktig inn	Trykk vannbeholderen ned i sporet for å sette den på plass, og trykk deretter på start/pause-knappen.
	Vannrøret er blokkert	Kontakt kundestøtten i landet ditt, og be om ytterligere hjelp.
blinker alltid	Dette er en påminnelse om avkalking	Utfør avkalkingsprosessen. See avsnittet «Avkalking».
Det kan forekomme litt kondens på veggen under damping, damprengjøring og avkalking.	Dette er normalt. Det kommer damp ut fra luftuttaket på høyre side som blåses mot veggen av viften.	Plasser enheten 20 cm fra veggen, og ikke plasser høyre luftuttak til apparatet rett foran stikkontakten, for å unngå problemer med elektrisiteten. Ikke plasser andre kjøkkenapparater i nærheten. Tørk den av med en klut.
Apparatet ser ut til å lekke	Lekkasje fra indre del av enheten (lekkasje fra vannrør osv.)	Kontakt kundestøtten i landet ditt, og be om ytterligere hjelp.
	Apparatet har sprekk fra et eksternt støt eller deformasjon	
	Lekkasje fra vannbeholderen	Ta ut vannbeholderen og sett den ordentlig inn igjen. Sjekk om det er sprekker i vannbeholderen – kontakt kundestøtte i landet ditt
Utilstrekkelig damp	Ikke nok vann i vannbeholderen	Sjekk vannbeholderen for å sørge for at det er nok vann.
	Vannbeholderen er ikke satt inn helt riktig.	Trykk vannbeholderen ned i sporet for å sette den på plass, og trykk deretter på start/pause-knappen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Vanninntaket i sporet på toppen av maskinen er skittent/tilstoppet.	Rengjør og skyll vanninntaket.
	Tilstopping av dampgeneratoren eller lekkasje i damprøret	Hvis den har vært brukt i lang tid, kan det være nødvendig å utføre avkalking og rengjøre dampgeneratoren. Start avkalkingsprogrammet. Hvis det fortsatt ikke fungerer, kontakter du kundestøtten.
Det kommer ikke lyd fra viften eller motoren når du starter programmet for damping, damp og luftsteke, damprengjøring, avkalking, men indikatoren på temperatur og tid er slått på og blinker ikke.	Dette er normalt. Apparatet virker.	Vent i mer enn 20 sekunder for å sjekke fenomenet igjen.
Kondensvann på ledig stikkontakt under damping, damprengjøring, avkalking	Enheten er plassert for nærme de ledige stikkontaktene	Det anbefales å justere posisjonen til enheten eller bruke stikkontakt-støvdekselet for å unngå kondens i ledige stikkontakter.

Spis treści

Ważne 819
Recykling 822
Pola elektromagnetyczne (EMF) 822
Gwarancja i pomoc techniczna 822
Wstęp 823
Opis ogólny 824
Opis funkcji 826
Przed pierwszym użyciem 828
Przygotowanie do pierwszego użycia 828
Instrukcja gotowania 831
Gotowanie na podwójnej patelni 831
Gotowanie na jednej patelni 835
Czyszczenie 860
Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia 860
Czyszczenie ogólne 866
Akcesoria 868
Przechowywanie 873
Rozwiązywanie problemów 873

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.



Niebezpieczeństwo

- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do kosza, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie przykrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Zawsze upewniaj się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu schowek na przewód. Nie należy wymontowywać schowka na przewód.

Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

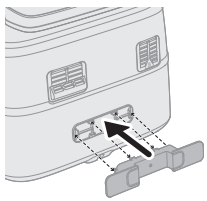
- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji, i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria umieszczone wewnątrz komory pieczenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
- Gotując na parze, zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
- Nawet, jeśli tylko druga komora jest używana, ta nieużywana również jest rozgrzana.



- Nieużywana komora urządzenia może się nagrzewać, gdy używana jest inna komora. Zaleca się pozostawienie wszystkich szuflad na miejscu, nawet gdy używana jest tylko jedna komora, i otwieranie/wyjmowanie ich tylko wtedy, gdy jest to konieczne w celu ich napełnienia.
- Nie umieszczaj wylotu pary urządzenia przy gniazdku elektrycznym.

Przestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast" ani innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Dystrybutor produktów marki Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania zaraz po zakończeniu procesu gotowania.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorącego elementu grzejnego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze upewniaj się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji synchronizacji zakończenia (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.



- Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła. Nie należy wymontowywać tego elementu rozporowego.
- Usuwanie kamienia należy rozpocząć po zapaleniu się ikony usuwania kamienia.
- Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem. Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół otworu wentylacyjnego, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.

- Jeśli na pustym gniazdku skrapla się woda, zaleca się zmianę pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdka, aby uniknąć gromadzenia się w nim skroplin.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Gwarancja i pomoc techniczna

Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **www.philips.com/support**.

Wstęp

Gratulujemy i witamy w rodzinie Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

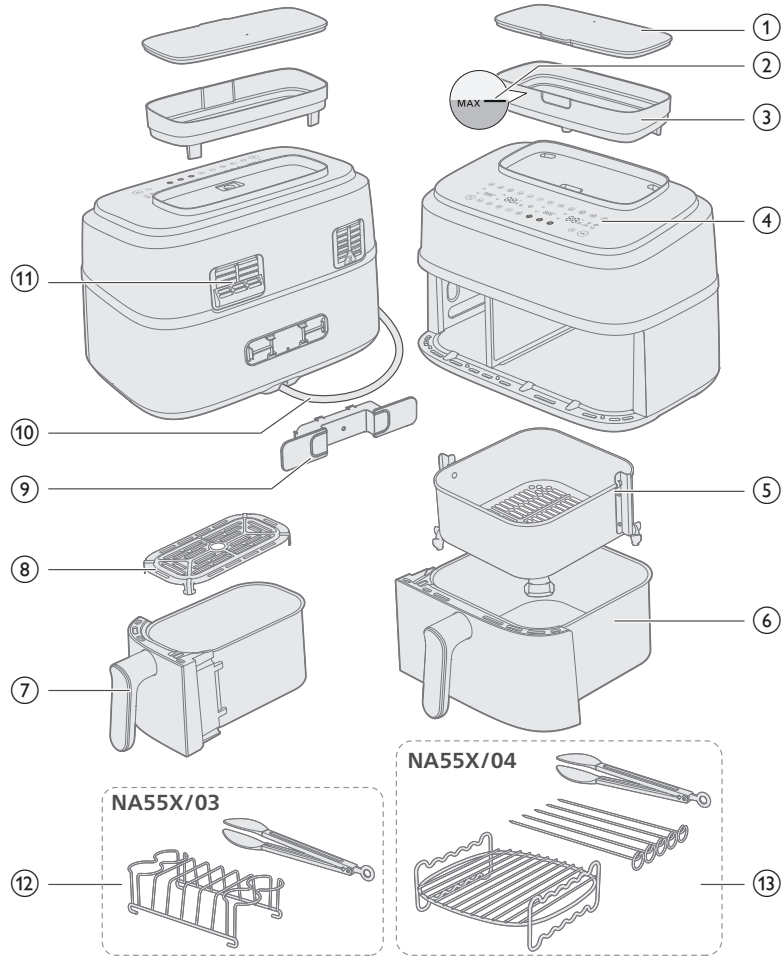
Urządzenie Airfryer z dwoma koszami do gotowania na parze umożliwia przygotowanie dwóch składników przy użyciu różnych metod gotowania, przy czym oba składniki są gotowe w tym samym czasie. Dwa kosze do smażenia, pieczenia, opiekania i grillowania, z dużym koszem do gotowania na parze. Doskonale przyrządzone posiłki dzięki technologiom RapidAir Plus i Air Steam.

Dodatkowo to urządzenie Airfryer jest wyposażone w program automatycznego czyszczenia, taki jak czyszczenie parowe i usuwanie kamienia. Funkcja czyszczenia parowego ułatwia usuwanie tłuszczu nagromadzonego na dużej patelni i wokół rury grzewczej. Funkcja usuwania kamienia pomaga usunąć kamień nagromadzony w układzie wodnym urządzenia i wydłuża jego żywotność.

Urządzenie jest dostarczane z aplikacją Home ID, która zapewnia wskazówki krok po kroku i setki pysznych posiłków z określonymi ustawieniami dla Twojego urządzenia Airfryer z dwoma koszami.

Pobierz aplikację za pomocą kodu QR na opakowaniu.

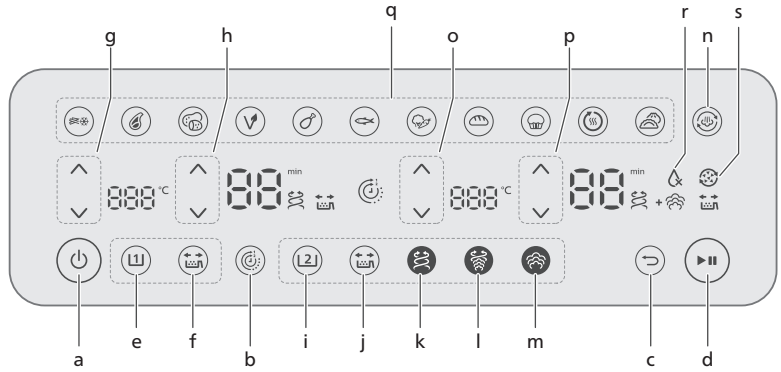
Opis ogólny



Główne części

1	Pokrywka zbiornika wody	8	Płyta dolna dla małej patelni
2	Wskaźnik poziomu wody MAX	9	Uchwyt przewodu
3	Zbiornik wody	10	Przewód zasilający
4	Panel sterowania	11	Wyloty powietrza
5	Kosz na dużą patelnię	12	Zestaw śniadaniowy (tylko NA55X/03)
6	Duża patelnia	13	Podwójna warstwa ze szpikulcami (tylko NA55X/04)
7	Mała patelnia		

Panel sterowania



a Włącznik/wyłącznik
b Funkcja czasu
c Przycisk powrotu
d Przycisk uruchomienia/wstrzymania

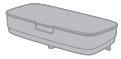
Przyciski sterowania małą patelnią

e Przycisk małej patelni
f Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
g Przyciski sterowania temperaturą
h Przyciski sterowania czasem

Przyciski sterowania dużą patelnią

i Przycisk dużej patelni
j Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
k Przycisk funkcji smażenia gorącym powietrzem
l Przycisk funkcji gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem
m Przycisk funkcji pary
n Przycisk funkcji czyszczenia parowego
o Przyciski sterowania temperaturą
p Przyciski sterowania czasem
q Przyciski wstępnych ustawień
r Wskaźnik braku wody
s Ikona przypomnienia o konieczności usunięcia kamienia

Opis funkcji



Zbiornik wody

Urządzenie Airfryer posiada zbiornik wody umieszczony w górnej części urządzenia. Wskaźnik poziomu wody MAX wynosi około 800 ml i jest widoczny zarówno z przodu, jak i z tyłu urządzenia. Aby zapobiec wyciekom wody, nie należy przekraczać tego poziomu.

Aby uniknąć rozlania wody, podczas napełniania zbiornika wody należy trzymać go obiema rękami, a przed przeniesieniem zamknąć pokrywę. Opróżniaj zbiornik wody po każdym cyklu gotowania, aby zapobiec gromadzeniu się kamienia.



Funkcja czasu

Automatycznie synchronizuje czas gotowania, aby zapewnić, że obie patelnie zakończą gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania są różne.



Przycisk powrotu

Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program/funkcję.



Przypomnienie o potrząsaniu

Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby włączyć lub wyłączyć ostrzeżenia przypominające o konieczności dwukrotnego potrząśnięcia lub obrócenia potrawy podczas gotowania w celu uzyskania bardziej równomiernych rezultatów. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz ikonę potrząsania migającą obok wyświetlacza czasu.



Funkcja smażenia gorącym powietrzem

Technologia RapidAir Plus z unikalną konstrukcją w kształcie gwiazdy cyrkuluje gorące powietrze wokół i przez żywność, zapewniając równomierne gotowanie wewnątrz i na zewnątrz, co pozwala przygotować pyszne domowe posiłki.



Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem

Tylko w przypadku dużej patelni: osiągnij delikatność gotowania na parze i chrupkość smażenia gorącym powietrzem dzięki funkcji RapidAir Plus z technologią Air Steam.



Funkcja gotowania na parze

Tylko w przypadku dużej patelni: nasza technologia Air Steam zapewnia dobrą penetrację pary do warzyw, ryb, pierogów lub wypieków, dzięki czemu uzyskuje się delikatną i delikatną konsystencję, która nie jest rozmoczona ani wodnista.



Ikona wskazująca brak wody

Jest to ikona na wyświetlaczu prawej cyfry. Gdy miga i emituje sygnał dźwiękowy, oznacza to, że w zbiorniku nie ma wody lub zbiornik nie został prawidłowo umieszczony. Napełnij zbiornik wodą i upewnij się, że znajduje się on na swoim miejscu; następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, a symbol zgaśnie.



Funkcja czyszczenia parą

Tylko w przypadku dużej patelni: naciśnij raz przycisk czyszczenia parowego, aby rozpocząć czyszczenie prawej komory i rozpuścić tłuste pozostałości na patelni i wokół grzałki. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie — Czyszczenie parowe".



Funkcja usuwania kamienia

Tylko w przypadku dużej patelni: naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego przez co najmniej 3 sekundy, aż zacznie migać ikona usuwania kamienia. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie — Usuwanie kamienia".





Wstrzymanie gotowania

Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania lub włóż ponownie „patelnię/kosz", aby wznowić gotowanie.

Ustawienie zaprogramowane

Zaprogramowane ustawienia poniżej to programy gotowania, które podają zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania w oparciu o określoną ilość żywności. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Gotowanie z zaprogramowanymi ustawieniami".



Mrożone przekąski na bazie ziemniaków



Stek



Świeże ziemniaki



Wegańskie



Nóżki kurczaka



Ryba



Warzywa



Chleb



Babeczka/ Ciasto



Ponowne podgrzewanie



Pierogi

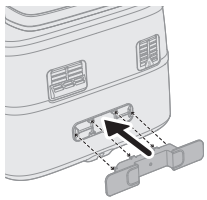
Dźwięki emitowane przez urządzenie

Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne dźwięki. Jest to normalne zjawisko i pochodzi z pompy i wentylatora.

Powiadomienia dźwiękowe

Czasami rozlega się dźwięk, np. po zakończeniu gotowania lub gdy podczas gotowania trzeba wykonać odpowiednie czynności, np. potrząsnąć składnikami lub obrócić produkt.

Przed pierwszym użyciem



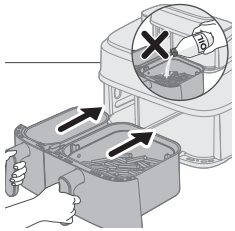
Ważne

- **Podczas pierwszego użycia urządzenie Airfryer może wydzielać dym i zapach, które powinny zniknąć po kilku minutach.**
- **Przed pierwszym gotowaniem należy postępować zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie", aby dokładnie wyczyścić urządzenie.**

1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
3 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie").
4 Przymocuj uchwyt na przewód do wyznaczonego miejsca z tyłu urządzenia, zatrzaskując go na miejscu.

Przestroga

- **Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.**

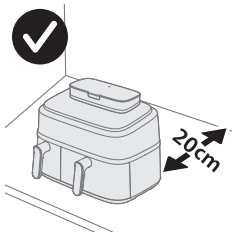


Przestroga

- **To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**
- **Nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.**
- **Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.**
- **Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.**
- **Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.**

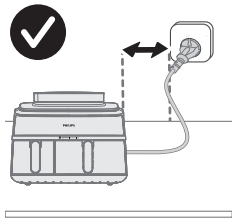
Przygotowanie do pierwszego użycia

Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.



Uwaga

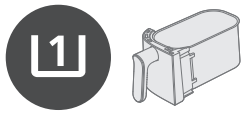
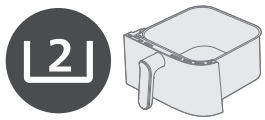
- Podczas korzystania z urządzenia przez wyloty powietrza uchodzi gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać z dala od pary i wylotu. Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.



- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez wyloty powietrza uchodzi gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać z dala od pary i wylotu. Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.

Instrukcja gotowania

Istnieją różne funkcje gotowania dla lewej i prawej patelni. Można wybrać odpowiednią patelnię dla żądanej funkcji gotowania.

	Tryb gotowania		
	Smażenie gorącym powietrzem	Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem	Gotowanie na parze
			
Mała patelnia 	✓	✗	✗
Duża patelnia 	✓	✓	✓

Przed użyciem funkcji gotowania na parze lub smażenia gorącym powietrzem należy upewnić się, że w zbiorniku znajduje się wystarczająca ilość wody i nie przekraczać wskazania poziomu wody MAX na zbiorniku.

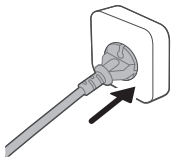
Po zakończeniu gotowania należy opróżnić zbiornik wody.

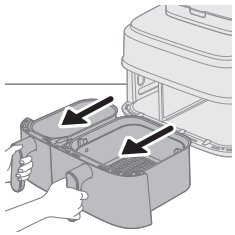
Gotowanie na podwójnej patelni

Gotowanie z funkcją czasu

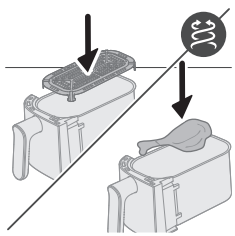
W przypadku gotowania dwóch potraw z różnymi funkcjami, temperaturami i czasem użyj **funkcji czasu**, aby zakończyć gotowanie na obu patelniach w tym samym czasie.

1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

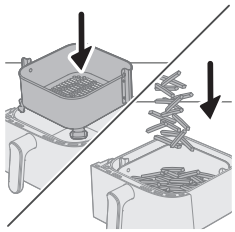




2 Wyjmij obie patelnie z urządzenia, pociągając za uchwyt.



3 Umieść dolną płytę w małej patelni.

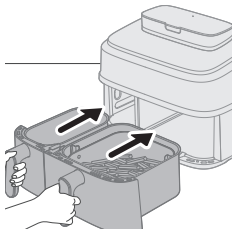


4 Włóż kosz do dużej patelni.

Uwaga

- Upewnij się, że klapki kosza są prawidłowo ustawione po prawej i lewej stronie podczas wkładania go do patelni. Jeśli przypadkowo obrócisz go o 90 stopni, kosz nie będzie pasował.
- Umieszczenie kosza na patelni będzie wymagało użycia pewnej siły.

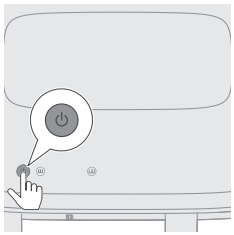
5 Włóż składniki do koszy.



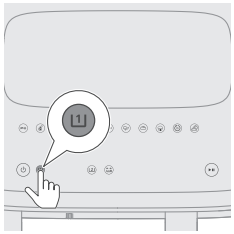
6 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

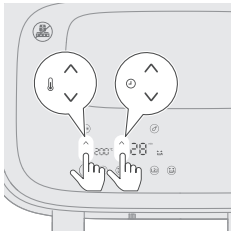


7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



8 Wybierz małą patelnię.

Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.



9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

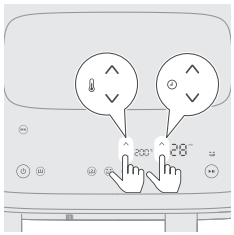


10 Wybierz dużą patelnię.



11 Wybierz żądaną funkcję gotowania: smażenie gorącym powietrzem, gotowanie na parze lub gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem.

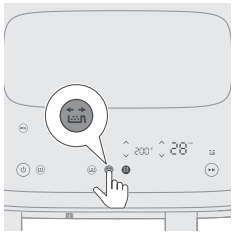
Przed wybraniem funkcji gotowania na parze lub smażenia gorącym powietrzem należy napełnić zbiornik wody do poziomu MAX.



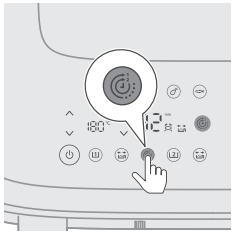
12 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

W przypadku wybrania funkcji smażenia gorącym powietrzem lub gotowania na parze można dostosować temperaturę gotowania. W przypadku funkcji gotowania na parze temperatura jest stała i wynosi 100℃ i nie można jej regulować.

Sugerowane ilości żywności, temperatury i czas gotowania można znaleźć w tabeli żywności w rozdziale „Gotowanie na jednej patelni".



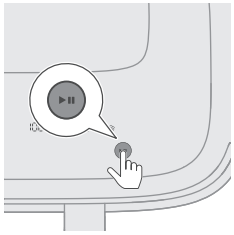
13 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania.



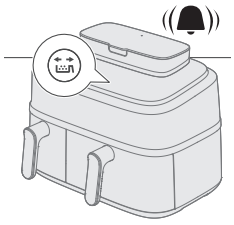
14 Naciśnij przycisk funkcji czasu, aby upewnić się, że obie potrawy zakończą gotowanie w tym samym czasie.

W przypadku gotowania dwóch potraw o różnych funkcjach, temperaturach i czasach gotowania, które nie muszą zakończyć się w tym samym czasie, można pominąć ten krok.

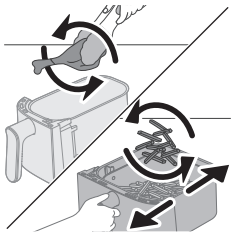
Jeśli podczas gotowania ustawisz czas dla jednej patelni, **funkcja czasu** zostanie wyłączona, a obie patelnie będą działać oddzielnie. Aby ponownie włączyć **funkcję czasu**, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Następnie naciśnij wyświetlony przycisk **funkcji czasu**. Na końcu naciśnij ponownie przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby wznowić gotowanie.

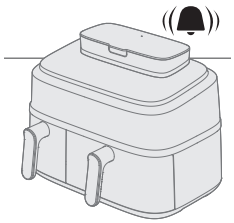


15 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

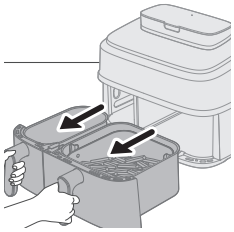


16 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyjmij patelnię z koszykiem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.





17 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



18 Wyciągnij patelnie i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

19 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Uwaga

- Aby zatrzymać obie patelnie, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie na obu patelniach.
- Aby wstrzymać tylko jedną patelnię, najpierw wybierz tę patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie dla tej patelni.
- Można użyć zaprogramowanych ustawień w jednej patelni i ustawień ręcznych w drugiej patelni.
- Urządzenie automatycznie wstrzymuje gotowanie po wyjęciu patelni i wznawia je po jej ponownym włożeniu.

Instrukcje dotyczące różnych funkcji gotowania znajdują się w odpowiednich sekcjach rozdziału „Gotowanie na jednej patelni".

Gotowanie na jednej patelni

Jeśli chcesz usmażyć gorącym powietrzem małą porcję jedzenia, wybierz małą patelnię ⑪.

Jeśli chcesz usmażyć gorącym powietrzem, ugotować na parze i usmażyć gorącym powietrzem lub ugotować na parze dużą porcję żywności, wybierz dużą patelnię ⑫.

Poniższe instrukcje dotyczą dużej patelni.

Uwaga

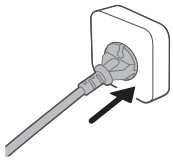
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.

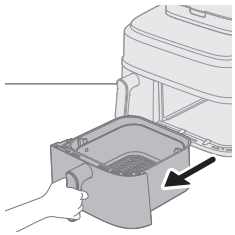
- Zależnie od składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza. Umieść kosz na żaroodpornej powierzchni i używaj rękawic kuchennych podczas odlewania nadmiaru oleju lub tłuszczu. Następnie włóż kosz z powrotem do patelni.

Funkcja smażenia gorącym powietrzem

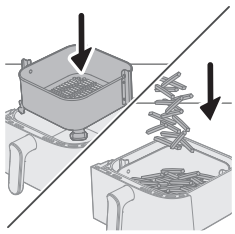
Smażenie gorącym powietrzem na dużej patelni z tabelą żywności

1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.





2 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.

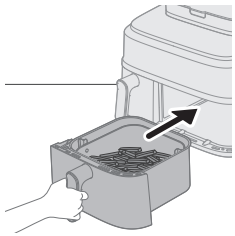


3 Włóż kosz do dużej patelni.

4 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

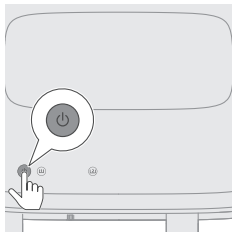
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności", aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności" ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



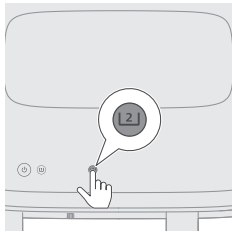
5 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

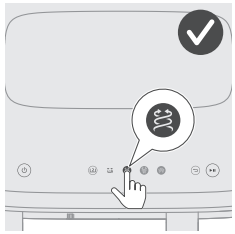
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



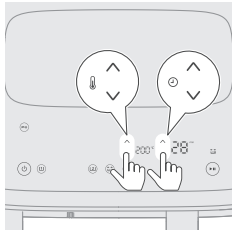
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



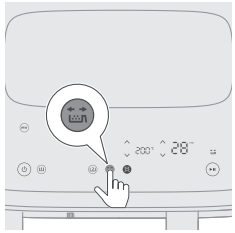
7 Wybierz dużą patelnię.



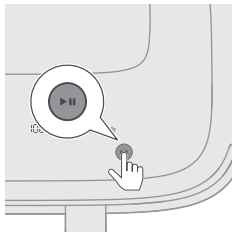
8 Wybierz przycisk funkcji Smażenie gorącym powietrzem.
Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności).



10 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli składniki wymagają potrząsania lub obracania (patrz „Tabela żywności”).

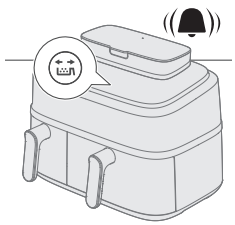


11 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

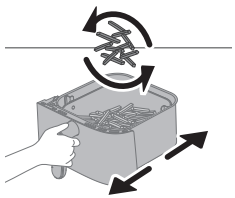
Wskaźnik temperatury i wyświetlacz czasu przestanie migać.

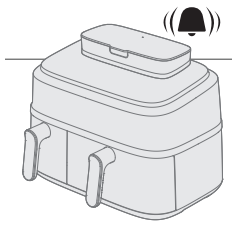
Uwaga

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.

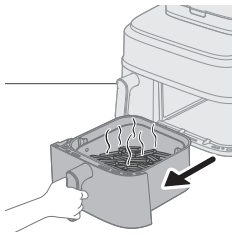


12 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu , wyjmij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.





13 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



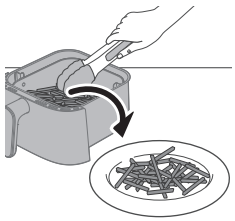
14 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.



15 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść z patelni.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

Tabela żywności — duża patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	800 g / 28 uncji	200°C	28–31	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	800 g / 28 oz	180°C	30–40	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Mrożone kawałki kurczaka	600 g / 21 uncji	200°C	10–20	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	600 g / 21 uncji	200°C	18–24	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	4 kotlety	200°C	15–20	Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1200 g / 42 uncje	150°C	55–60	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	4 kotlety	200°C	15–20	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	10 sztuk	200°C	11–15	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Nóżki kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji	10 sztuk	180°C	27–32	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	5 sztuk	180°C	15–25	Obróć w połowie czasu
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	180°C	50–60	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3 ryby	180°C	20–25	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	5 sztuk	160°C	25–32	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	1000 g / 28 uncji	180°C	18–23	Ustaw czas gotowania zgodnie z własnymi upodobaniami — Wstrząśnij, obróć lub zamieszaj w połowie czasu gotowania
Babeczki (ok. 50 g / 1,8 uncji)	9 sztuk	160°C	13–15	Użyj foremek do babeczek
Ciasto	500 g / 18 uncji	140°C	35–40	Użyj naczynia do gotowania i pieczenia XL Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem ciasta.
Wstępnie upieczony chleb/bułki (ok. 60 g / 2 uncje)	6 sztuk	200°C	6–8	
Wegańskie (świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel)	12 sztuk	180°C	12–15	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Chleb domowy	550 g / 28 uncji	150°C	33–35	Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba



Tabela żywności — mała patelnia

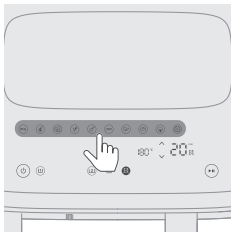
Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	300 g / 11 uncji	200°C	28–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	300 g / 11 oz	180°C	30–38	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 uncji	200°C	20–22	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	300 g / 11 uncji	200°C	20–23	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	300 g / 11 uncji	200°C	21–24	Obróć w połowie czasu
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	300 g / 11 oz	200°C	20–22	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	6 sztuk	200°C	13–17	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Nóżki kurczaka (około 125g / 4,5 uncji)	5 sztuk	180°C	28–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	3 sztuk	180°C	20–25	Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 sztuka	180°C	24–26	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	2 sztuk	160°C	25–32	

Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	400 g / 14 oz	180°C	12–25	Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (ok. 50 g / 1,8 uncji)	6 sztuk	160°C	19–25	Użyj foremek do babeczek
Wstępnie upieczony chleb/bułki (ok. 60 g / 2 uncje)	3 sztuk	200°C	6–8	
Wegańskie (świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel)	12 sztuk	190°C	15–18	40 g na każdy kawałek Świeże, łatwe w przygotowaniu wegańskie przekąski takie jak falafel Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy pomiędzy

Smażenie gorącym powietrzem z ustawieniem zaprogramowanym na dużej patelni

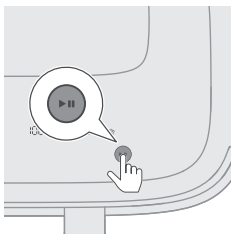
1 Wykonaj kroki od 1 do 8 z rozdziału „Smażenie gorącym powietrzem na dużej patelni z tabelą żywności."



2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka:

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania.

Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

W poniższej tabeli podano sugerowaną ilość potrawy według domyślnego czasu przyrządzania.

Ustawienie zaprogramowane — Duża patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Ilość żywności	Temperatura (wartość domyślna)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		800 g / 28 uncji	200°C	28 min	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki criss-cross itp. Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Stek (czyli kotlety wołowe i wieprzowe)		600 g / 21 uncji	200°C	20 min	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterek
Wegańskie (czyli świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel)		12 sztuk	180°C	12 min	- 40 g na każdy kawałek Świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	180°C	30 min	- Użyj mączystych ziemniaków - Pokrój ziemniaki w kostkę - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk	180°C	32 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g / 21 uncji	180°C	23 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		1000 g / 35 uncji	180°C	22 min	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Ilość żywności	Temperatura (wartość domyślna)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Ciasto		800 g / 35 uncji	140°C	35 min	- Użyj akcesorium do pieczenia XL (199 x 189 x 80 mm) dla dużej patelni - Użyj foremek do babeczek do małego koszyka
Chleb		500 g	180°C	35 min	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Ponowne podgrzewanie			160°C	5 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Ustawienie zaprogramowane — Mała patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Ilość żywności	Temperatura (wartość domyślna)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		300 g / 11 uncji	200°C	30 min	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki criss-cross itp. Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Stek (czyli kotlety wołowe i wieprzowe)		400 g / 14 uncji	200°C	22 min	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterek
Wegańskie (czyli świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel)		8 kawałków	190°C	15 min	- 40 g na każdy kawałek Świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy

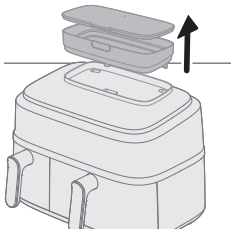
Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Ilość żywności	Temperatura (wartość domyślna)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Świeże ziemniaki		300 g / 11 uncji	180°C	35 min	- Użyj mączystych ziemniaków - Pokrój ziemniaki w kostkę - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		4–5 sztuk	180°C	36 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		300 g / 11 uncji	180°C	25 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		400 g	180°C	25 min	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		6pics	150°C	20 min	- Użyj foremek do babeczek do małego koszyka
Chleb		300 g	160°C	40 min	- Użyj akcesorium do pieczenia
Ponowne podgrzewanie		-	170°C	6 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Wskazówka: Utrzymywanie ciepła

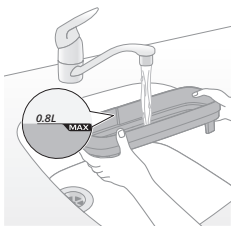
- Możesz utrzymywać temperaturę jedzenia w urządzeniu Airfryer, ustawiając temperaturę na 80 stopni i określając czas, przez jaki chcesz podgrzewać jedzenie. Zalecamy, aby nie podgrzewać potraw dłużej niż 30 minut, ponieważ może to obniżyć ich jakość.
- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.

Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem

Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z tabelą żywności

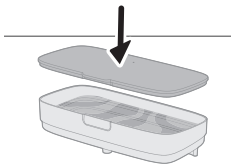


1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

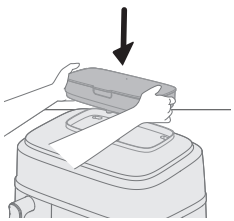


2 Napełnij zbiornik wodą.

Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej pojemności.



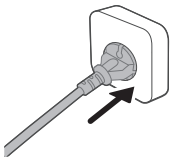
3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

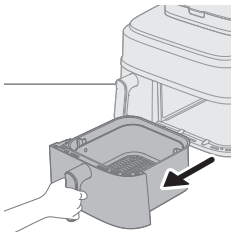


4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

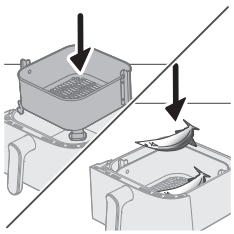
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem może być wyłączona.

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.





6 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.

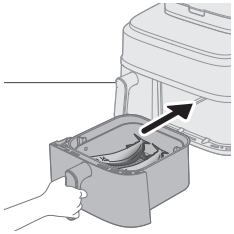


7 Włóż kosz do dużej patelni.

8 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

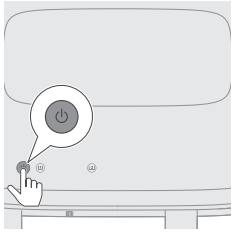
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności", aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności" ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



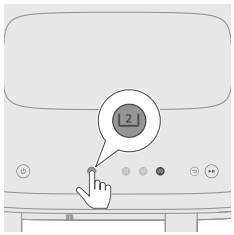
9 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

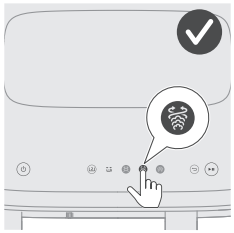
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



10 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.

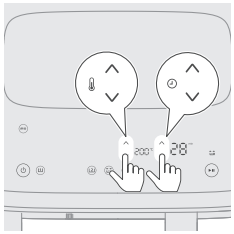


11 Wybierz dużą patelnię.

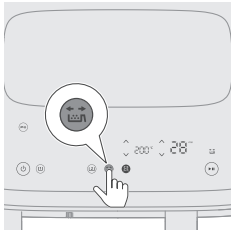


12 Wybierz funkcję gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem.

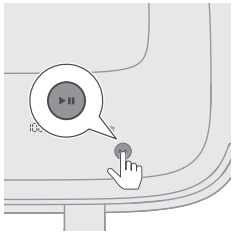
Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



13 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności poniżej).



14 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli będą potrzebne.

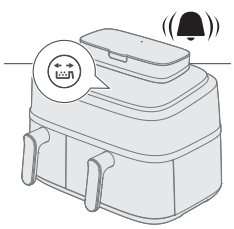


15 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

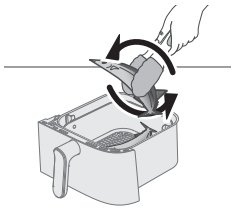
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

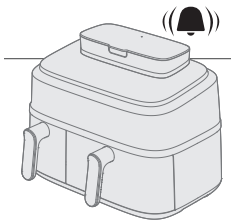
Uwaga

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Jeśli temperatura i czas na wyświetlaczu świecą i nie migają, oznacza to, że urządzenie działa prawidłowo. Po 20 sekundach gotowania usłyszysz silnik/wentylator i zobaczysz parę wydobywającą się z tyłu urządzenia.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.

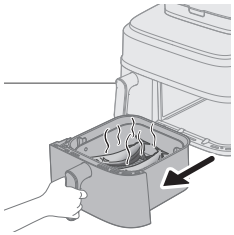


16 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyjmij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.





17 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



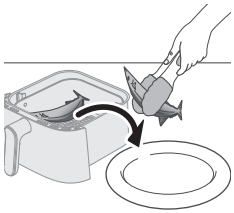
18 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.



19 Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może pryskać.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**



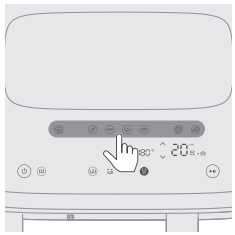
Tabela żywności — duża patelnia

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	800 g / 28 uncji	180°C	26–35	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Nóżki kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji	10 sztuk	180°C	27–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 200 g)	4 sztuk	160°C	20–22	Dodaj 10 g oleju rzepakowego
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3 sztuk	200°C	18–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	5 sztuk	160°C	20–21	Dodaj 10 g oleju rzepakowego
Mieszanka warzyw	1000 g / 35 uncji	200°C	19–21	Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Kalafior	600 g / 21 uncji	160°C	19–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy 10 g oleju rzepakowego
Marchew	600 g / 21 uncji	180°C	19–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy 10 g oleju rzepakowego

Chleb domowy	550 g / 19 oz	180°C	30–35	Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Pierogi	400 g / 14 uncji	160°C	15–18	
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	180°C	50–60	

Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z ustawieniem zaprogramowanym

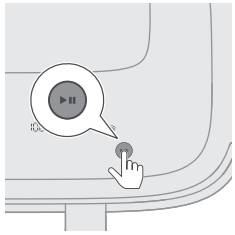
1 Postępuj zgodnie z krokami od 1 do 12 w rozdziale „Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem — Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z tabelą żywności".



2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania.
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

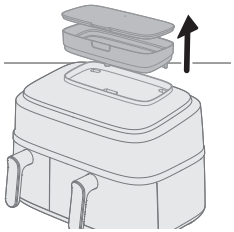
Tabela zaprogramowanych ustawień

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

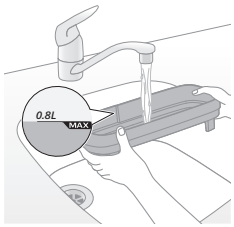
Ustawienie zaprogramowane	**Ikona**	**Ilość żywności**	**Temperatura (wartość domyślna)**	**Czas (wartość domyślna)**	**Uwaga**
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	180°C	26 min	- Użyj mączystych ziemniaków - Pokrój ziemniaki w kostkę - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk	180°C	27 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g / 21 uncji	200°C	18 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		550 g	160°C	19 min	- Warzywa korzeniowe, takie jak brokuły/kalafior - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania. - Jeśli gotujesz mieszankę warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula), ustaw temperaturę na 200°C.
Chleb		500 g	180°C	30 min	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Ponowne podgrzewanie		-	150°C	20 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości
Pierogi		400 g	160°C	15 min	-

Funkcja gotowania na parze

Gotowanie na parze z użyciem tabeli żywności



1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

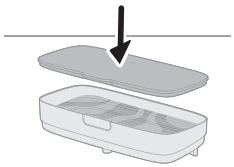


2 Napełnij zbiornik wodą.

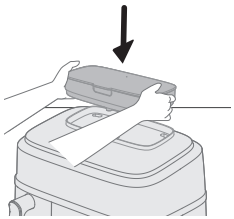
Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej pojemności.

Ilość wody potrzebna do gotowania zależy od rodzaju żywności i czasu gotowania.

Może być konieczne uzupełnienie zbiornika wody podczas gotowania, jeśli czas gotowania przekracza 50 minut.

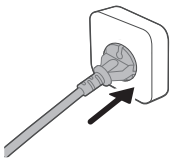


3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

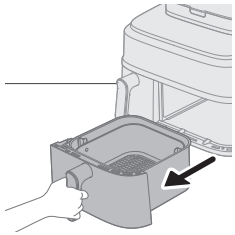


4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

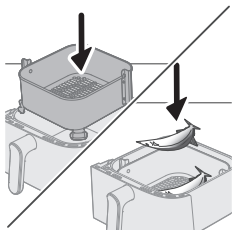
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



6 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.

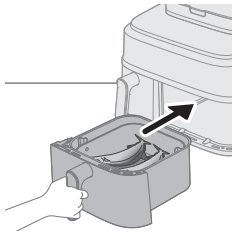


7 Włóż kosz do dużej patelni.

8 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

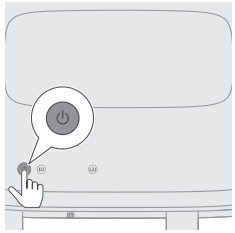
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności", aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności" ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



9 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



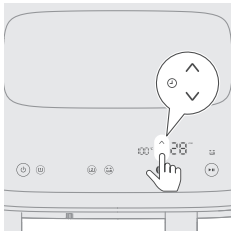
10 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



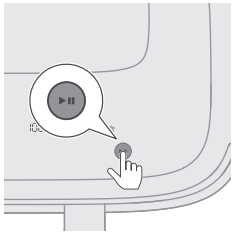
11 Wybierz dużą patelnię.



12 Wybierz funkcję gotowania na parze.
Czas po prawej stronie zacznie migać.



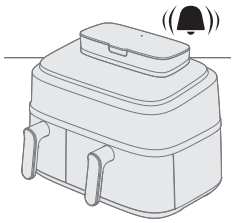
13 Naciśnij przycisk regulacji czasu w górę lub w dół, aby wybrać żądany czas.



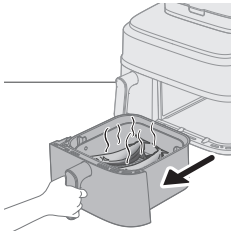
14 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

Uwaga

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Jeśli temperatura i czas na wyświetlaczu świecą i nie migają, oznacza to, że urządzenie działa prawidłowo. Po 20 sekundach gotowania usłyszysz silnik/wentylator i zobaczysz parę wydobywającą się z tyłu urządzenia.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.



15 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



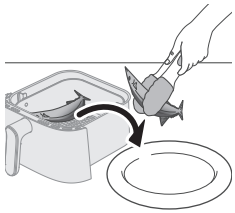
16 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.



17 Ostrożnie wyjmij składniki (np. brokuły) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może pryskać.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**

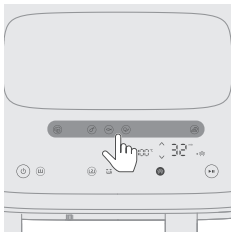


Tabela żywności — duża patelnia

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	800 g / 28 uncji	100°C	28–35	
Cały ziemniak (ok. 250–300 g / 9–11 uncji)	4 sztuk	100°C	45–55	
Nóżki kurczaka (około 125g / 4,5 uncji)	10 sztuk	100°C	30–40	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3 sztuk	100°C	18–22	
Warzywa korzeniowe (takie jak brokuły)	600 g / 21 uncji	100°C	10–14	
Pierogi	400 g / 14 uncji	100°C	15–20	
Żeberka wieprzowe	300 g / 11 uncji	100°C	30–35	Użyj płyty o określonym rozmiarze
Ryż	320 g / 11 uncji	100°C	25–40	Korzystanie z naczynia do gotowania, takiego jak garnek do pieczenia, silikonowa taca itp. Dodaj 320 ml wody do naczynia, stosunek ryżu do wody wynosi 1:1,2.
Pierś z kurczaka (około 200 g / 7 uncji)	4 sztuk	100°C	20–30	
Batat / słodki ziemniak (około 100 g / 3,5 uncji)	8 sztuk	100°C	45–60	

Gotowanie na parze z ustawieniem zaprogramowanym

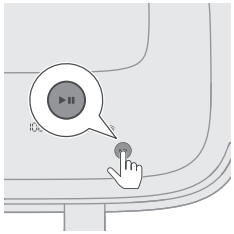
1 Wykonaj czynności od 1 do 12 opisane w części „Gotowania na parze”.



2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania.
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

Tabela zaprogramowanych ustawień

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Ilość żywności	Temperatura (wartość domyślna)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	100°C	35 min	- Pokrój ziemniaki w kostkę
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk ,	100°C	40 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka.
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g	100°C	20 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		550 g	100°C	14 min	- Warzywa korzeniowe, takie jak kalafior, brokuły
Pierogi		400 g	100°C	20 min	-

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Do dużej patelni potrzebujesz 800 g / 28 uncji, a do małej patelni 300 g / 11 uncji obranych ziemniaków.

- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 800 gramów / 28 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe ilości frytek są z reguły mniej chrupiące niż mniejsze porcje.

1 Obierz ziemniaki i pokrój na frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości).
2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

Uwaga

- Nie wsypuj wszystkich słupków naraz do kosza, przechylając miskę, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.

6 Przełóż ziemniaki do kosza.

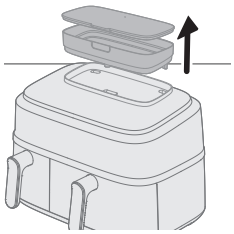
Czyszczenie

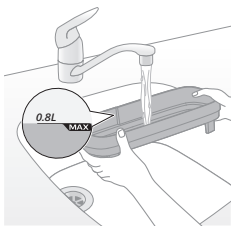
Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia

Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego

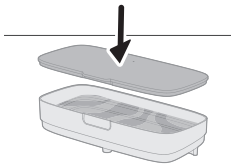
Pomaga to rozpuścić tłuste pozostałości i dogłębnie wyczyścić dużą patelnię. Program trwa 20 minut, w tym 15 minut na czyszczenie parowe i 5 minut na suszenie patelni.

1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

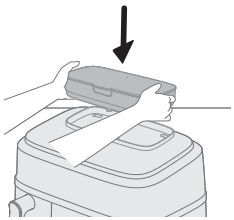




2 Napełnij zbiornik wody wodą do maksymalnego poziomu.

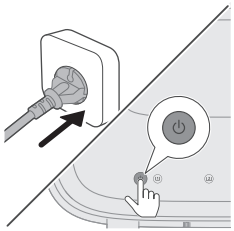


3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

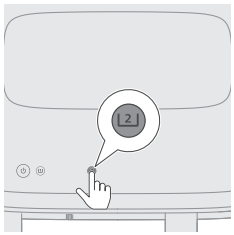


4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

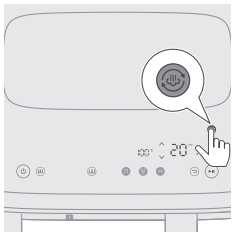
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



5 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie

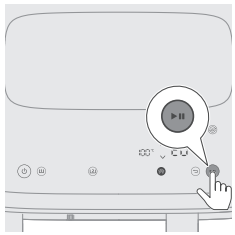


6 Wybierz dużą patelnię.



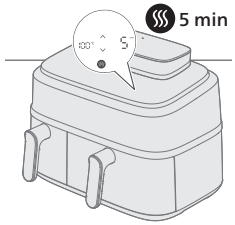
7 Naciśnij przycisk czyszczenia parowego, aby rozpocząć czyszczenie prawej komory.

Czas po prawej stronie zacznie migać.



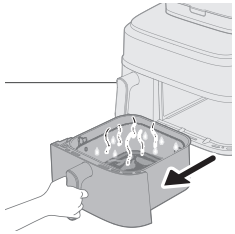
8 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces czyszczenia.

Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

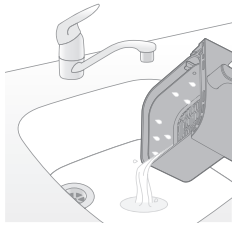


9 Po 15 minutach urządzenie będzie emitować ciągły sygnał dźwiękowy, a ikona czyszczenia parowego będzie migać do momentu wyjęcia patelni.

Oznacza to, że proces czyszczenia został zakończony i pozostała 5-minutowa faza suszenia.



10 Wyjmij i opróżnij patelnię.

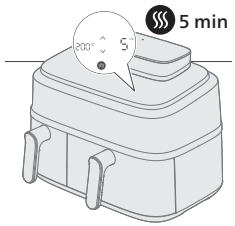


11 Opłucz kosz i patelnię, aby usunąć pozostałości.

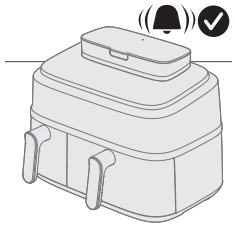
Jeśli na patelni i koszu pozostanie tłuszcz, wyczyść je wodą z mydłem lub detergentem za pomocą gąbki, a następnie ponownie opłucz.

12 Wytrzyj rozpuszczony tłuszcz wokół obszaru grzałki za pomocą mopa lub ręcznika kuchennego.

Podczas korzystania z funkcji smażenia gorącym powietrzem lub gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem wokół grzałki gromadzi się tłuszcz. Regularne czyszczenie parą i wycieranie pomoże utrzymać górną część urządzenia w czystości.



13 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia, aby automatycznie uruchomić tryb suszenia.



14 Po 5 minutach program suszenia zostanie zakończony sygnałem dźwiękowym.

Wskazówka

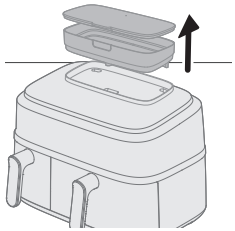
- Przed pierwszym użyciem lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, zalecamy skorzystanie z funkcji „Czyszczenie parowe" w celu dokładnego wyczyszczenia obiegu wody i prawej komory.

Uwaga

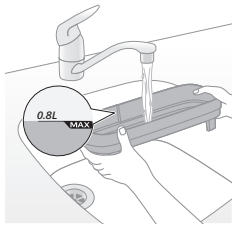
- Podczas uruchamiania programu czyszczenia parowego lub usuwania kamienia z tyłu urządzenia może wytwarzać się więcej pary niż w trybie parowym, co oznacza, że na ścianie pojawi się więcej wilgoci. Przed uruchomieniem tych dwóch programów należy upewnić się, że 1) wylot powietrza nie jest skierowany bezpośrednio w stronę gniazdka; 2) obok urządzenia nie znajdują się inne urządzenia kuchenne; 3) urządzenie znajduje się w odległości 20 cm od ściany, aby ograniczyć tworzenie się wilgoci na ścianie.

Korzystanie z funkcji usuwania kamienia

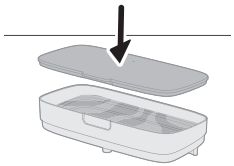
Co 10 godzin korzystania z trybu gotowania na parze ikona będzie migać, wskazując, że nadszedł czas na uruchomienie programu usuwania kamienia. Funkcja usuwania kamienia pomaga usunąć kamień nagromadzony w układzie wodnym urządzenia i wydłuża jego żywotność.



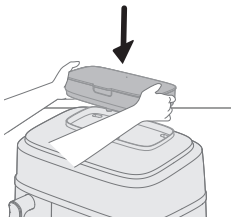
1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.



2 Napełnij zbiornik wody wodą do maksymalnego poziomu.

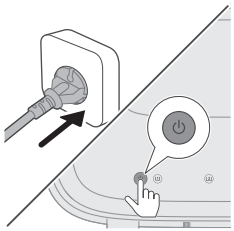


3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

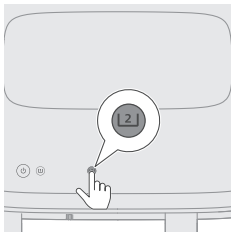


4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

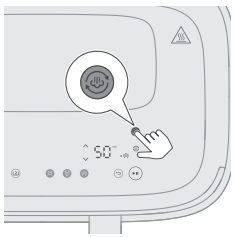
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



5 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie

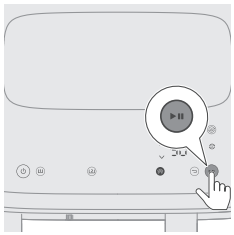


6 Wybierz dużą patelnię.



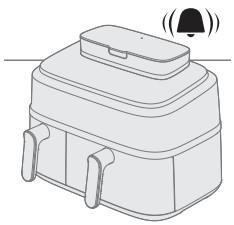
7 Naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego przez ponad 3 sekundy, aż pojawi się i zacznie migać ikona usuwania kamienia .

Czas po prawej stronie zacznie migać.

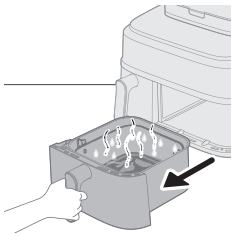


8 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć usuwanie kamienia.

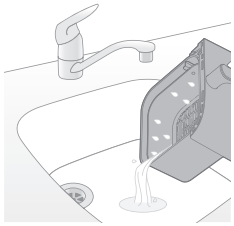
Wskazanie czasu przestanie migać.



9 Odczekaj 50 minut, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie programu.



10 Wyjmij dużą patelnię.



11 Wylej brudną wodę.

12 Umyj patelnię i kosz, opłucz i osusz. Wytrzyj komorę gotowania suchą szmatką lub ręcznikiem kuchennym.

Zaleca się użycie funkcji czyszczenia parowego w celu wypłukania wewnętrznego obiegu wody i wysuszenia patelni.

Uwaga

- Gdy ikona miga, najlepiej jest szybko usunąć kamień; w przeciwnym razie w obiegu wodnym może nagromadzić się kamień i zostanie on zatkany.
- Jeśli chcesz usunąć kamień z urządzenia później, możesz pominąć powiadomienie. Przypomnienie pojawi się ponownie przy następnym włączeniu urządzenia.
- Pod żadnym pozorem nie wolno stosować płynów do usuwania kamienia na bazie kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu sulfaminowego i kwasu octowego (np. octu), gdyż może to spowodować uszkodzenie systemu obiegu wody w urządzeniu i niedostateczne rozpuszczenie kamienia.
- Jeśli w Twojej okolicy często używasz twardej wody, może być konieczne częstsze usuwanie kamienia z urządzenia.

Czyszczenie ogólne

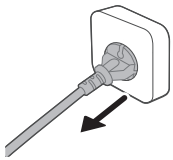
Ostrzeżenie

- **Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.

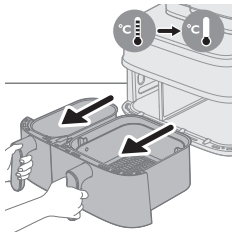
Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół otworu wentylacyjnego, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.

1 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



Wskazówka

- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.



2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

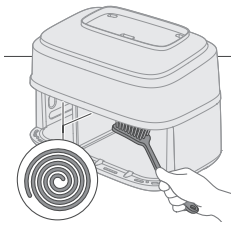
3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia").

Wskazówka

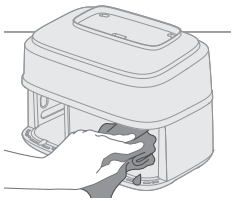
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odczepienie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.



4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną (w tym otwór wentylacyjny itd.) i wewnętrzną powierzchnię urządzenia niepomiętą, czystą oraz miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

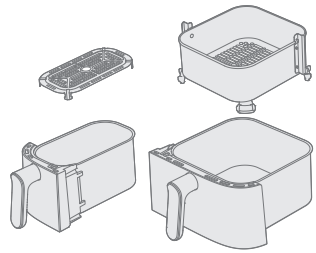
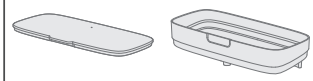
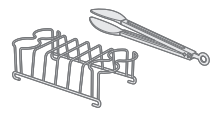
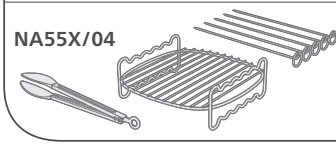
Uwaga

- W przypadku niezamierzonego wyciągnięcia separatora, który znajduje się między małą a dużą patelnią, podczas czyszczenia pamiętaj, aby włożyć go z powrotem we właściwy sposób.

Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywierają do patelni, użyj automatycznego programu czyszczenia „Czyszczenie parowe", aby zmiękczyć resztki i ułatwić czyszczenie (patrz „Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia").

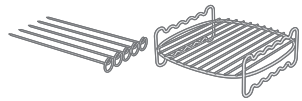
Tabela dotycząca czyszczenia

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

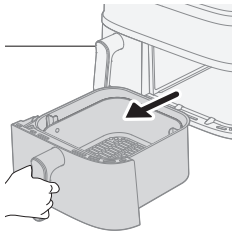
Akcesoria

Korzystanie z dwóch warstw

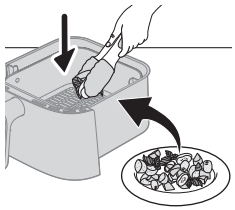
Podwójna warstwa i szpikulec są w zestawie z następującymi modelami: NA55X/03.



Podwójna warstwa to przydatne akcesorium, które umożliwia gotowanie na dwóch poziomach, ale jest kompatybilne tylko z dużą patelnią.



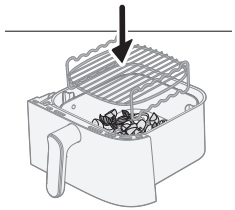
1 Wyjmij dużą patelnię z urządzenia.



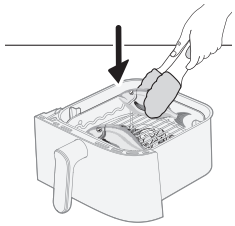
2 Umieść wybrany produkt spożywczy w koszu.

Uwaga

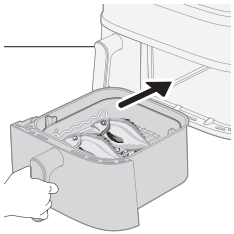
- Produkty, które zaleca się gotować na podwójnej warstwie, wymieniono w poniższej tabeli potraw.



3 Umieść podwójną warstwę na wierzchu potrawy w koszyku.



4 Dodaj drugą porcję na podwójną warstwę.

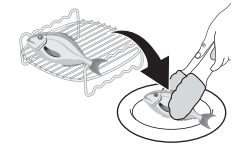


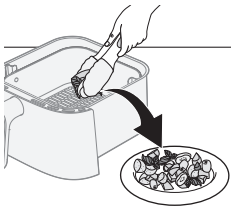
5 Włóż patelnię do urządzenia i ustaw czas oraz temperaturę zgodnie z poniższą tabelą. Gdy urządzenie będzie gotowe, naciśnij przycisk startu.

Dania	Waga (przybliż.)	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 uncji	17–20 min	180°C	
Cienko krojone frytki	400 g / 14 uncji			
Mrożone skrzydełka kurczaka	450 g / 16 uncji	16–20 min	200°C	
Mrożone burgery z kurczaka	350 g / 12 uncji			
Kolba kukurydzy	800–1000 g / 28–35 uncji	24–28 min	180°C	- 3 kolby kukurydzy
Łódeczki ziemniaczane	500 g / 18 uncji			
Dorada	500–600 g / 18–21 uncji	18–20 min	200°C	- 2 całe ryby
Pieczony ziemniak (pokrojony w ćwiartki)	350 g / 12 uncji			
Całe grzyby	200 g / 7 uncji	12–14 min	200°C	
Krewetki królewskie ze skórą	400 g / 14 uncji			
Grillowany ser lun tofu	250 g / 9 uncji	15–18 min	180°C	- Obróć grillowany ser lub tofu w połowie czasu gotowania.
Mieszanka warzyw	500 g / 18 uncji			

Uwaga

- Produkt spożywczy z pierwszego miejsca w tabeli należy umieścić na górnym poziomie podwójnej warstwy, a produkt z drugiego miejsca na dolnym poziomie.





6 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

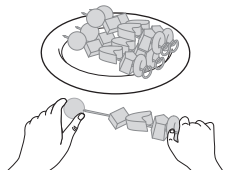
Przestroga

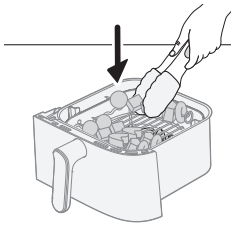
- **Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania podwójnej warstwy, ponieważ staje się ona gorąca podczas gotowania.**

Korzystanie ze szpikulca

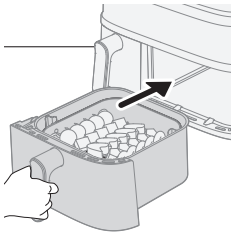
Szpikulca można używać w połączeniu z podwójną warstwą.

1 Nałóż wybrane mięso i warzywa na szpikulec.

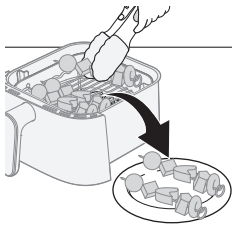




2 Umieść szpikulce w wyznaczonych rowkach na podwójnej warstwie.



3 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
4 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z tabelą i rozpocznij proces gotowania.



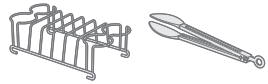
5 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

Zalecane czasy i temperatury gotowania podano w tabeli.

Zawartość koszyka	Porcja	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
5 szaszłyków	5 szaszłyków	15–18 min	180°C	- Połóż mieszane warzywa na dnie patelni, a szaszłyki na wierzchu podwójnej warstwy.
Mieszanka warzyw	500 g			

Korzystanie z zestawu śniadaniowego

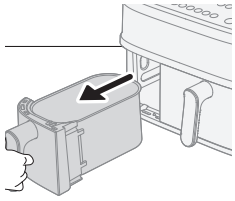
W zestaw śniadaniowy wyposażone są następujące modele: NA55X/04.



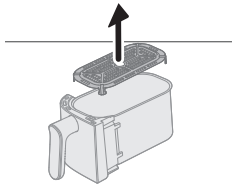
Zestaw śniadaniowy umożliwia jednoczesne gotowanie do czterech jajek i czterech tostów.

Przestroga

- **Aby bezpiecznie wyjąć ugotowane jajka i tosty z zestawu śniadaniowego i uniknąć poparzenia, należy zawsze używać szczypiec.**



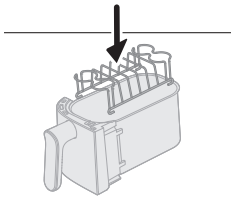
1 Wyjmij małą patelnię z urządzenia.



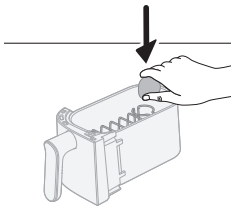
2 Wyjmij dolną płytę z patelni.

Uwaga

- Jeśli dolna płyta nie zostanie wyjęta, kromki tostów mogą nie zmieścić się prawidłowo na patelni.



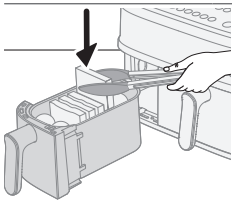
3 Umieść zestaw śniadaniowy na małej patelni.



4 Umieść do czterech jajek na zestawie śniadaniowym i włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

5 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z poniższą tabelą potraw i naciśnij przycisk start.

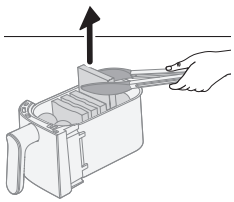
Zestaw śniadaniowy	Ilość	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Jajka na twardo	4 jajka	10–12 min	180°C	- Najpierw ugotuj jajka. Dodaj tosty w połowie procesu gotowania.
Jajka na miękko	4 jajka	8–10 min		
Tost	5 sztuk	5–6 min		



6 W połowie procesu gotowania dodaj kromki tostów do zestawu śniadaniowego i kontynuuj gotowanie.

Wskazówka

- Rozważ włączenie przypomnienia w formie potrząśnięcia, aby nie zapomnieć dodać tostów.
- Jeśli tost nie mieści się na patelni, przekrój go na pół.



7 Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjmij jajka i tosty za pomocą szczypiec.

Czasy i temperatury gotowania poszczególnych potraw podano w poniższej tabeli.

Przechowywanie

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3 Owiń przewód wokół uchwytu znajdującego się z tyłu urządzenia.

Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia patelni, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **www.philips.com/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:
		Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.
	Za duża ilość składników w koszu.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
	Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.
	Wyłącznik nie został jeszcze aktywowany.	Użyj kciuka, aby nacisnąć wyłącznik, upewniając się, że palec dotyka całego przycisku.
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczanie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do kosza.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie jest uszkodzone / ma usterki.	Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
	Urządzenie Airfryer może być przechowywana w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzeje się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4–E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Z wnętrza urządzenia dochodzą dziwne dźwięki.	Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który jest niezbędny do przenoszenia ciepła do żywności, a także w pompę wodną, która jest niezbędna do funkcji wydzielania pary.	Hałas ten jest zjawiskiem normalnym i zamierzonym. Jeśli hałas będzie głośniejszy lub wyraźnie się zmieni, skontaktuj się z centrum pomocy technicznej firmy Philips w celu uzyskania dalszych porad.
Po zakończeniu gotowania w komorze znajduje się woda.	W trakcie gotowania z urządzenia Airfryer wydobywa się para. Para skrapla się na potrawę i na wewnętrznych ściankach komory gotowania. Skroplona para pozostaje w komorze gotowania po zakończeniu gotowania.	Występowanie pewnej ilości wody w komorze gotowania po zakończeniu gotowania jest normalne. Wystarczy ją wytrzeć wilgotną szmatką niepowodującą powstawania zarysowań.
zawsze miga	Brak wody w zbiorniku wody	Dolej wody do zbiornika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony	Wciśnij zbiornik wody w rowek, aby zamocować go na miejscu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
	Zablokowany przewód wody	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju i poproś o dalszą pomoc.
zawsze miga	Jest to przypomnienie o konieczności usunięcia kamienia	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Patrz rozdział „Usuwanie kamienia".
Podczas gotowania na parze, czyszczenia parą i usuwania kamienia na ścianie może skraplać się woda.	Jest to normalne zjawisko, para wydostaje się z wylotu powietrza po prawej stronie i jest wypychana na ścianę przez wentylator.	Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj prawego wylotu powietrza urządzenia bezpośrednio przed gniazdkiem, aby uniknąć problemów elektrycznych. Nie umieszczaj innych urządzeń kuchennych w pobliżu urządzenia. Do suszenia należy używać mopa.
Urządzenie wydaje się przeciekać	Wyciek z wewnętrznej części urządzenia (wyciek z przewodu wodnego itp.)	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju i poproś o dalszą pomoc.
	Urządzenie pękło na skutek działania siły zewnętrznej lub odkształcenia	
	Wyciek ze zbiornika wody	Wyjmij zbiornik wody i zainstaluj go ponownie Sprawdź, czy w zbiorniku wody nie ma pęknięć, skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju
Niewystarczająca ilość pary	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku	Sprawdź zbiornik wody, aby upewnić się, że jest w nim wystarczająca ilość wody.
	Zbiornik wody nie został prawidłowo włożony	Wciśnij zbiornik wody w rowek, aby zamocować go na miejscu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
	Wlot wody w rowku na górze urządzenia jest brudny/zatkany	Wyczyść i przepłucz wlot wody.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Zatkanie generatora pary lub nieszczelność przewodu parowego	Jeśli urządzenie było używane przez dłuższy czas, konieczne może być przeprowadzenie usuwania kamienia i czyszczenia generatora pary. Uruchom program usuwania kamienia. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z centrum obsługi klienta
Podczas uruchamiania programu gotowania na parze, gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem, czyszczenia parą, usuwania kamienia nie słychać dźwięku wentylatora ani silnika, ale wskaźniki temperatury i czasu są włączone i nie migają.	Jest to zjawisko normalne. Urządzenie działa.	Odczekaj ponad 20 sekund, aby ponownie sprawdzić to zjawisko.
Woda skraplająca się na pustym gniazdku podczas gotowania na parze, czyszczenia parą, usuwania kamienia	Urządzenie umieszczone zbyt blisko pustych gniazdek	Zaleca się dostosowanie pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdka, aby uniknąć gromadzenia się w nim skroplin.

Conteúdo

Importante 879
Reciclagem 882
Campos eletromagnéticos (CEM) 882
Garantia e assistência 882
Introdução 883
Descrição geral 884
Descrição das funções 886
Antes da primeira utilização 888
Preparações antes da primeira utilização 888
Instruções de preparação 891
Cozinhar nos dois recipientes 891
Cozinhar num único recipiente 895
Limpeza 920
Utilizar os programas de limpeza automática 920
Limpeza geral 925
Acessórios 927
Armazenamento 932
Resolução de problemas 933

Importante



Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.
- Antes da primeira utilização, o armazenamento do cabo tem de ser montado no dispositivo. Nunca retire o armazenamento do cabo.

Aviso

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra, protegida por um disjuntor diferencial.
- Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 15 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.

- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- Uma vez que esta Airfryer tem duas câmaras de preparação, o seu consumo de energia elétrica é grande. Não utilize outros aparelhos potentes no mesmo circuito ao mesmo tempo (por exemplo, jarros elétricos, grelhadores elétricos e similares). Caso contrário, pode acontecer que o disjuntor na instalação da sua casa responda e a energia nesta tomada falhe.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente, o cesto e os acessórios no interior da câmara de preparação ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.
- Quando cozinhar a vapor, tenha cuidado ao abrir a tampa para evitar queimaduras devido ao vapor.
- O compartimento que não está em utilização está sempre quente mesmo que o outro esteja em funcionamento.

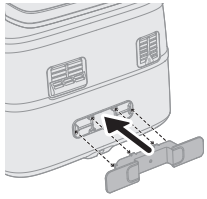


- O compartimento/a cavidade do aparelho que não está em utilização pode ficar quente quando o outro compartimento/a outra cavidade está em utilização. Recomenda-se manter todas as gavetas no devido lugar, mesmo quando um único compartimento/uma única cavidade está em utilização, e só abrir/retirar o compartimento/a cavidade quando tal for necessário para encher a gaveta.
- Não coloque a janela de vapor do aparelho contra a tomada.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.

- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Não desligue o dispositivo da tomada imediatamente após a conclusão do processo de preparação.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes e proteção contra salpicos quente.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de término sincronizado (possível produção de bactérias).
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.



- O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor. Nunca retire este espaçador.
- Quando o ícone de descalcificação se acender, efetue o processo de descalcificação.
- Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada. Não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.
- Se o vapor se acumular no interior ou à volta da superfície da saída do vapor, limpe com um pano macio e seco.
- Se existir condensação na tomada livre, recomenda-se que ajuste a posição do dispositivo ou utilize a proteção contra pó da tomada para evitar a acumulação de condensação nas tomadas livres.

Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Garantia e assistência

Neste produto, a Versuni oferece uma garantia de dois anos após a aquisição. Esta garantia não é válida se o defeito tiver sido causado por utilização incorreta ou manutenção imprópria. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website **www.philips.com/support**.

Introdução

Parabéns e bem-vindo(a) à família Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

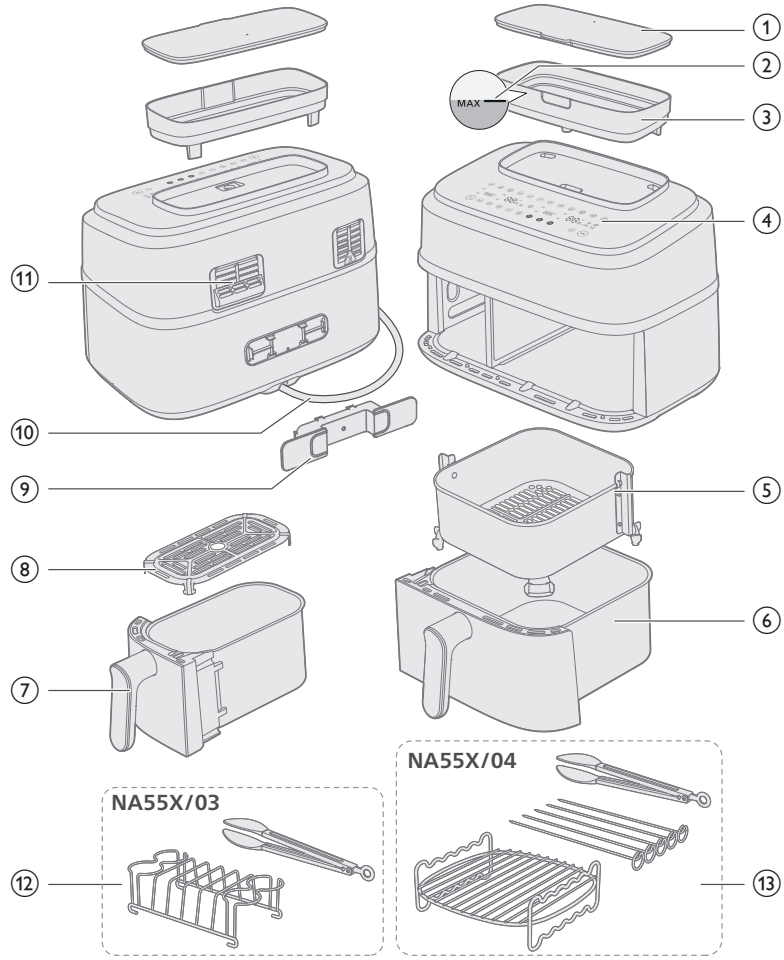
A Airfryer com cesto duplo e função de cozedura a vapor permite-lhe cozinhar dois ingredientes com métodos de preparação separados, que ficam prontos exatamente ao mesmo tempo. Dois cestos para fritar, cozer, assar e grelhar, com o cesto maior equipado com uma função de cozedura a vapor. Desfrute de refeições cozinhadas na perfeição com as tecnologias RapidAir Plus e Air Steam.

Esta airfryer também está equipada com um programa de limpeza automática, como limpeza a vapor e descalcificação. A limpeza a vapor pode facilitar a remoção da gordura acumulada do recipiente maior e à volta do tubo de aquecimento. A função de descalcificação ajuda a remover a acumulação de calcário no sistema de água do dispositivo.

Inclui a aplicação Home ID, que fornece orientações passo a passo e centenas de refeições de fazer crescer água na boca com definições específicas para a sua Airfryer com cesto duplo.

Transfira a aplicação utilizando o código QR na embalagem.

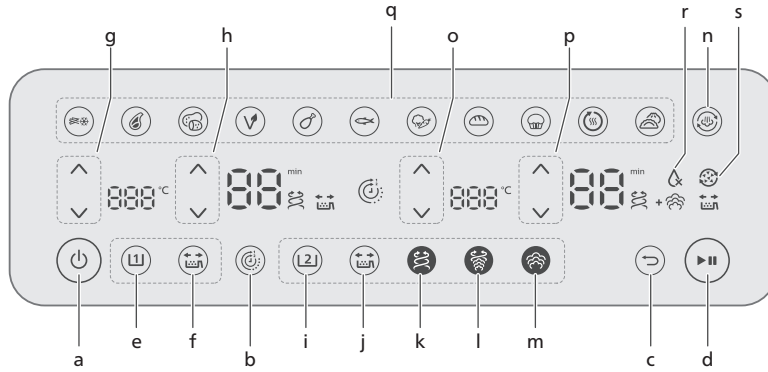
Descrição geral



Peças principais

1	Tampa do depósito de água	8	Placa inferior para recipiente pequeno
2	Indicação do nível da água MAX	9	Suporte para fio
3	Depósito de água	10	Cabo de alimentação
4	Painel de controlo	11	Saídas de ar
5	Cesto para recipiente grande	12	Kit de pequeno-almoço (apenas NA55X/03)
6	Recipiente grande	13	Acessório de dois níveis com espetos (apenas NA55X/04)
7	Recipiente pequeno		

Painel de controlo



a Botão ligar/desligar
b Função de temporizador
c Botão Voltar
d Botão iniciar/interromper

Botões de controlo do recipiente pequeno

e Botão de recipiente pequeno
f Botão do lembrete de agitação
g Botões de controlo da temperatura
h Botões de controlo do tempo

Botões de controlo do recipiente grande

i Botão de recipiente grande
j Botão do lembrete de agitação
k Botão da função de fritar a ar quente
l Botão da função de cozer a vapor e fritar a ar quente
m Botão da função de cozer a vapor
n Botão da função de limpeza a vapor
o Botões de controlo da temperatura
p Botões de controlo do tempo
q Botões predefinidos
r Indicação de ausência de água
s Ícone de lembrete de descalcificação

Descrição das funções



Depósito de água

A airfryer tem um depósito de água localizado na parte superior do aparelho. A indicação do nível máximo da água MAX é de cerca de 800 ml e é visível na parte dianteira e traseira. Para evitar fugas de água, este nível não deve ser ultrapassado.

Para evitar derrames, segure o depósito de água com ambas as mãos enquanto o enche e feche a tampa antes de o deslocar. Esvazie o depósito de água no final de cada ciclo de preparação para evitar a acumulação de calcário.



Função de temporizador

Sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambos os recipientes terminam exatamente ao mesmo tempo, mesmo que tenham sido definidos tempos de cozedura diferentes.



Botão de retroceder

Utilize o botão de retroceder se tiver selecionado por engano a predefinição/função errada.



Lembrete de agitação

Prima o botão do lembrete de agitação para ativar ou desativar os alertas de que deve agitar ou virar os alimentos duas vezes durante a respetiva preparação para obter resultados mais uniformes. Vai ouvir um sinal sonoro e ver um ícone de agitação a piscar junto à indicação do tempo.



Função de fritar a ar quente

A tecnologia RapidAir Plus com um design único em forma de estrela faz circular o ar quente à volta dos alimentos, garantindo uma cozedura uniforme tanto no interior como no exterior para criar deliciosas refeições caseiras.



Função de cozer a vapor e fritar a ar quente

Apenas no recipiente grande: consiga alimentos macios com a cozedura a vapor e estaladiços com a fritura a ar quente, utilizando a tecnologia RapidAir Plus com Air Steam.



Função de vapor

Apenas no recipiente grande: a nossa tecnologia Air Steam distribui uma considerável quantidade de vapor pelos legumes, peixe, dumplings ou alimentos cozinhados, conseguindo uma textura macia e delicada sem que os alimentos fiquem empapados ou húmidos.



Ícone de indicação de ausência de água

Este ícone é apresentado no ecrã digital à direita. Quando piscar e emitir simultaneamente um sinal sonoro, significa que o depósito não contém água ou não está bem encaixado. Encha o depósito com água e certifique-se de fica bem encaixado e, em seguida, prima o botão de parar/iniciar para que o sinal deixe de ser apresentado.



Função de limpeza a vapor

Apenas no recipiente grande: Prima o botão de limpeza a vapor uma vez para iniciar a limpeza da câmara do lado direito e ajudar a dissolver os resíduos de gordura que ficaram no recipiente e em volta do aquecedor. Para saber mais, consulte o capítulo "Limpeza – Limpeza a vapor".



Função de descalcificação

Apenas no recipiente grande: prima sem soltar o botão de limpeza a vapor durante, pelo menos, 3 segundos até o ícone de descalcificação começar a piscar. Para saber mais, consulte o capítulo "Limpeza – Descalcificação".





Interromper a preparação

Prima o botão de iniciar/interromper ou volte a colocar o "recipiente/cesto" no lugar para retomar a preparação dos alimentos.

Predefinições

As predefinições abaixo são programas de preparação que recomendam temperaturas e tempos de preparação com base numa determinada quantidade de alimentos. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Cozinhar com predefinições".



Snacks de batata congelados



Bife



Batatas frescas



Vegano



Coxas de frango



Peixe



Legumes



Pão



Queques/ Bolos



Aquecer



Dumplings

Ruído do aparelho

Poderá ouvir algum ruído enquanto o aparelho está a funcionar. É normal e é proveniente da bomba e da ventoinha.

Notificações sonoras

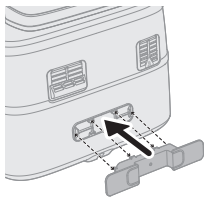
Por vezes, ouve um som, por exemplo, quando o aparelho termina a preparação ou quando é necessária uma ação durante a preparação, por exemplo, agitar ou virar um alimento.

Antes da primeira utilização

Importante

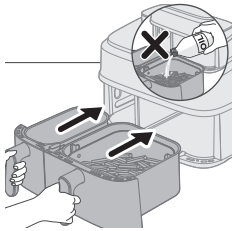
- **Durante a primeira utilização, a airfryer pode libertar algum fumo e odores que se dissiparão ao fim de alguns minutos.**
- **Antes de utilizar pela primeira vez para cozinhar, leia o capítulo "Limpeza" para proceder a uma limpeza minuciosa do aparelho.**

1 Retire todo o material da embalagem.
2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
3 Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo "Limpeza").
4 Fixe o suporte do cabo na área designada na parte posterior do dispositivo, encaixando-o no devido lugar.



Atenção

- **O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor.**



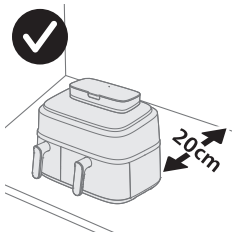
Atenção

- **Esta airfryer funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar ou qualquer outro líquido.**
- **Não toque nas superfícies quentes. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.**
- **Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.**
- **Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.**
- **Não é necessário pré-aquecer o aparelho.**

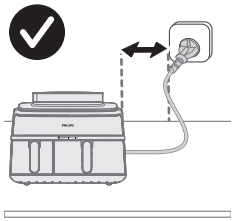
Preparações antes da primeira utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

Nota



- Durante a utilização, é libertado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada.

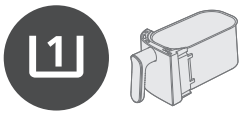
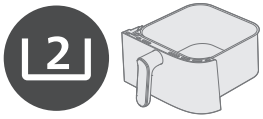


- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.
- Não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.
- Durante a utilização, é libertado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada.

Instruções de preparação

As funções de preparação são diferentes para o recipiente pequeno e para o recipiente grande. Pode optar pelo recipiente que corresponde à função de preparação que pretende utilizar.

Modos de preparação

	Fritar a ar quente	Cozer a vapor e fritar a ar quente	Cozer a vapor
Recipiente pequeno 	✓	✗	✗
Recipiente grande 	✓	✓	✓

Antes de utilizar a função de cozer a vapor ou de cozer a vapor e fritar a ar quente, certifique-se de que o depósito tem água suficiente e de que não ultrapassa a indicação máxima do nível da água MAX no depósito.

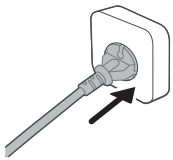
Esvazie o depósito de água depois de cozinhar.

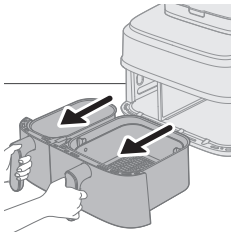
Cozinhar nos dois recipientes

Cozinhar com a função de temporizador

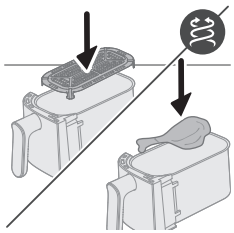
Se pretender cozinhar com diferentes funções, temperaturas e tempos, utilize a **função de temporizador** para que a preparação termine ao mesmo tempo nos dois recipientes.

1 Ligue a ficha à tomada elétrica.

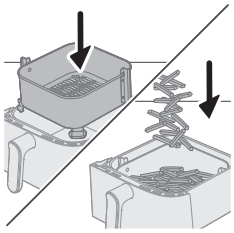




2 Retire ambos os recipientes do aparelho puxando pela pega.



3 Coloque a placa inferior no recipiente pequeno.

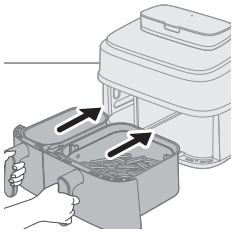


4 Coloque o cesto dentro do recipiente grande.

Nota

- Certifique-se de que as abas do cesto estão corretamente posicionadas nos lados direito e esquerdo quando colocar o cesto dentro do recipiente. Se o rodar acidentalmente 90 graus, o cesto não caberá no recipiente.
- É normal aplicar alguma força para colocar o cesto no recipiente.

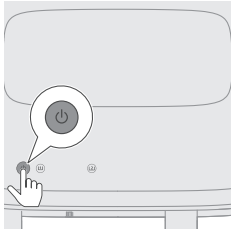
5 Coloque os ingredientes nos cestos.



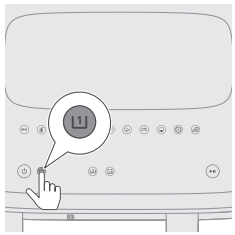
6 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Atenção

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

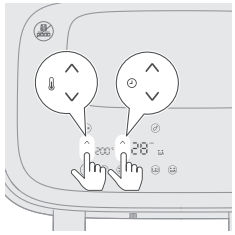


7 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.

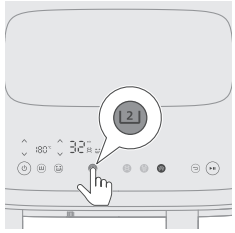


8 Selecione o recipiente pequeno.

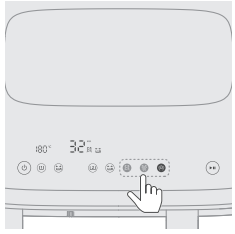
A indicação do tempo e da temperatura no lado esquerdo começa a piscar.



9 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.

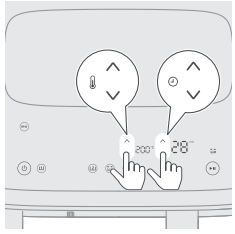


10 Selecione o recipiente grande.



11 Selecione a função de preparação pretendida: fritar a ar quente, cozer a vapor ou cozer a vapor e fritar a ar quente.

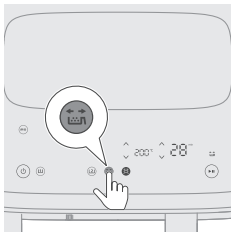
Antes de selecionar a função de cozer a vapor ou de cozer a vapor e fritar a ar quente, encha o depósito com água até ao nível máximo MAX.



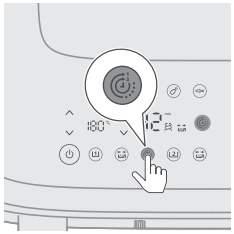
12 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.

Se optar pela função de fritar a ar quente ou cozer a vapor e fritar a ar quente, pode ajustar a temperatura de preparação. Na função de cozer a vapor, a temperatura é fixa a 100 °C e não pode ser ajustada.

Consulte a tabela de alimentos no capítulo "Cozinhar num único recipiente" para saber quais as quantidades, temperaturas e tempos de preparação sugeridos para os alimentos.



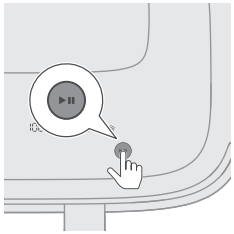
13 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação.



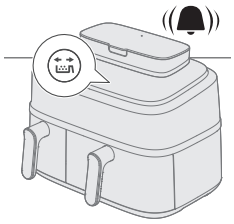
14 Prima a função de temporizador para garantir que todos os alimentos ficam prontos ao mesmo tempo.

Se estiver a cozinhar dois tipos de alimentos com diferentes funções, temperaturas e tempos de preparação e não for necessário terminá-los ao mesmo tempo, pode ignorar este passo.

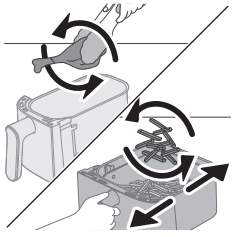
Durante a preparação, se ajustar o tempo num dos recipientes, a **função de temporizador** fica desativada e ambos os recipientes funcionam em separado. Para ativar novamente a **função de temporizador**, prima o botão de iniciar/interromper. Em seguida, prima o botão da **função de temporizador** que surge no ecrã. Por fim, prima novamente o botão de iniciar/interromper para retomar a preparação.

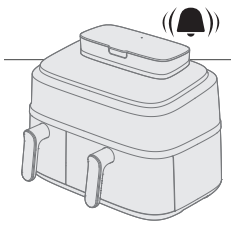


15 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

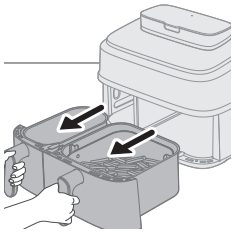


16 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.





17 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



18 Retire os recipientes e verifique se os ingredientes já estão prontos.

Se ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar mais alguns minutos.

19 Retire cuidadosamente os ingredientes (por exemplo, batatas fritas) do recipiente com pinças de churrasco.

Nota

- Para interromper a preparação em ambos os recipientes, prima o botão de iniciar/interromper. Prima novamente para retomar a preparação em ambos os recipientes.
- Para interromper a preparação em apenas um recipiente, selecione primeiro esse recipiente e, depois, prima o botão de iniciar/interromper. Prima novamente para retomar a preparação nesse recipiente.
- Pode implementar uma predefinição num único recipiente e implementar definições manuais no outro recipiente.
- O dispositivo interrompe automaticamente a preparação quando retirar um dos recipientes e retoma-a quando voltar introduzir o recipiente.

Para mais instruções sobre as diferentes funções de preparação de alimentos, consulte as secções correspondentes no capítulo "Cozinhar num único recipiente".

Cozinhar num único recipiente

Se pretender fritar uma pequena porção de alimentos a ar quente, selecione o recipiente pequeno .

Se pretender fritar uma grande porção de alimentos a ar quente, cozê-los a vapor e fritá-los a ar quente ou apenas cozê-los a vapor, selecione o recipiente grande .

Em seguida, apresentamos as instruções para o recipiente grande.

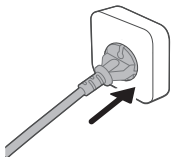
Nota

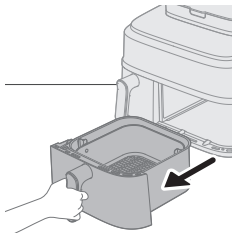
- Para retirar ingredientes grandes ou delicados, utilize uma pinça de cozinha.
- Consoante o tipo de ingredientes, poderá ser necessário escorrer cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura que tenha ficado no recipiente depois da preparação de cada porção ou antes de agitar ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Pouse o cesto numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno quando escorrer o excesso de óleo ou gordura. Em seguida, coloque novamente o cesto no recipiente.

Função de fritar a ar quente

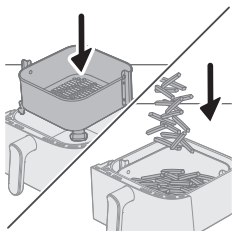
Fritar a ar quente num recipiente grande de acordo com a tabela de alimentos

1 Ligue a ficha à tomada elétrica.





2 Retire o recipiente grande com o cesto do aparelho puxando pela pega.

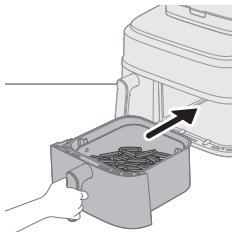


3 Coloque o cesto no recipiente grande.

4 Coloque os ingredientes no cesto.

Nota

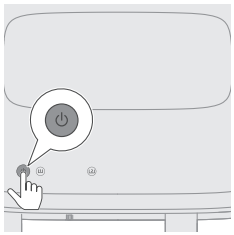
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e os tempos de preparação aproximados na tabela de alimentos.
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha demasiado o cesto, visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



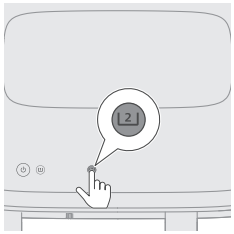
5 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Atenção

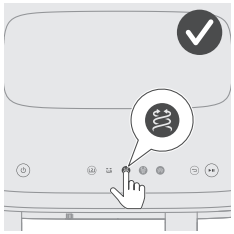
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



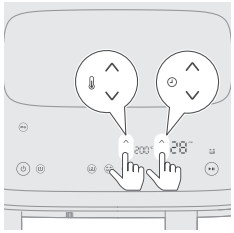
6 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



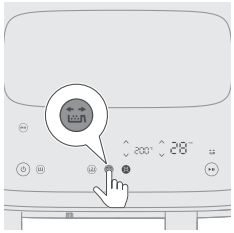
7 Selecione o recipiente grande.



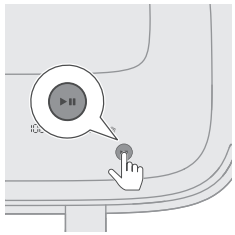
8 Selecione o botão da função de fritar a ar quente.
Os dígitos do tempo e da temperatura no lado direito começam a piscar.



9 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários (consulte a "Tabela de alimentos").



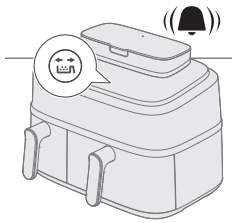
10 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação se os ingredientes tiverem de ser agitados ou virados (consulte a "Tabela de alimentos").



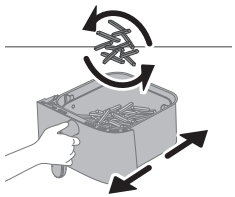
11 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

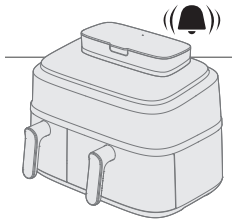
Nota

- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, clicando nos botões para cima ou para baixo.

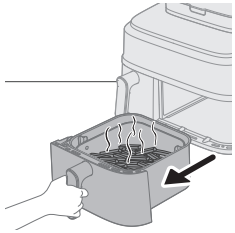


12 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.





13 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



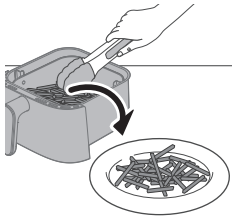
14 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

Atenção

- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Quando retirar o recipiente do dispositivo, coloque-o sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.).**

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.



15 Retire cuidadosamente os ingredientes (por exemplo, batatas fritas) do recipiente com pinças de churrasco.

Atenção

- **Não incline o recipiente ao retirar os ingredientes, pois o cesto pode cair do recipiente.**
- **Após o processo de preparação, o recipiente, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.**

Tabela de alimentos – recipiente grande

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	800 g/28 oz	200 °C	28-31	Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	800 g/28 oz	180 °C	30-40	Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Nuggets de frango congelados	600 g/21 oz	200 °C	10-20	Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	600 g/21 oz	200 °C	18-24	Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrgueres (aproximadamente 150 g/5 oz)	4 unidades	200 °C	15-20	Vire a meio
Rolo de carne	1200 g/42 oz	150 °C	55-60	Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	4 costeletas	200 °C	15-20	Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas (aproximadamente 50 g)	10 peças	200 °C	11-15	Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/4,5 oz)	10 peças	180 °C	27-32	Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	5 peças	180 °C	15-25	Vire a meio

Frango inteiro	1200 g	180 °C	50-60	
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	3 peixes	180 °C	20-25	
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	5 peças	160 °C	25-32	
Legumes variados (picados grosseiramente)	1000 g	180 °C	18-23	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal – Agite, vire ou mexa a meio
Queques (aproximadamente 50 g/1,8 oz)	9 peças	160 °C	13-15	Utilize as formas para queques
Bolo	500 g	140 °C	35-40	Utilize o recipiente XL Verifique a cozedura antes de retirar o bolo
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	6 peças	200 °C	6-8	
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)	12 peças	180 °C	12-15	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Pão caseiro	550 g/28 oz	150 °C	33-35	Utilize o recipiente XL A forma da massa deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer Verifique a cozedura antes de retirar o pão



Tabela de alimentos – recipiente pequeno

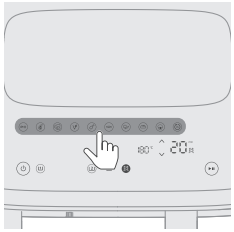
O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	300 g/11 oz	200 °C	28-30	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm de espessura)	300 g/11 oz	180 °C	30-38	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Nuggets de frango congelados	300 g/11 oz	200 °C	20-22	Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	300 g/11 oz	200 °C	20-23	Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer (aproximadamente 150 g)	300 g/11 oz	200 °C	21-24	Vire a meio
Costeletas sem osso (aproximadamente 150 g)	300 g/11 oz	200 °C	20-22	Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas (aproximadamente 50 g)	6 peças	200 °C	13-17	Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	5 peças	180 °C	28-30	Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	3 peças	180 °C	20-25	Vire a meio
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	1 unidade	180 °C	24-26	
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	2 peças	160 °C	25-32	

Legumes variados (picados grosseiramente)	400 g/14 oz	180 °C	12-25	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal Agite, volte ou mexa a meio
Queques (aproximadamente 50 g/1,8 oz)	6 peças	160 °C	19-25	Utilize as formas para queques
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	3 peças	200 °C	6-8	
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)	12 peças	190 °C	15-18	40 g para cada unidade Snacks veganos práticos e frescos como falafel Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes ao longo da preparação

Fritar a ar quente com uma predefinição no recipiente grande

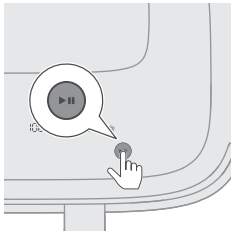
1 Siga os passos 1 a 8 no capítulo "Fritar a ar quente no recipiente grande de acordo com a tabela de alimentos".



2 Selecione a predefinição.

Sugestão:

- Para alterar para outra predefinição, prima o botão de retrocesso ou anule a seleção do botão da predefinição e selecione a predefinição necessária.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.

Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

Consulte a tabela abaixo para saber qual a quantidade de alimentos sugerida de acordo com o tempo de preparação predefinido.



Predefinição – Recipiente grande

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Snacks de batatas congeladas		800 g/28 - oz	200 °C	28 min	- Snacks de batata congelados (por exemplo, batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas onduladas, etc.) O lembrete de agitação está ativado por predefinição e pede-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Bifes (bifes de vaca e costeletas de porco)		600 g/21 - oz	200 °C	20 min	- Fatias com 2 a 2,5 cm de espessura, 200 g/7 oz de peso por fatia.
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)		12 peças	180 °C	12 min	- 40 g por unidade Snacks veganos práticos e frescos como falafel Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a preparação
Batatas frescas		800 g/28 - oz	180 °C	30 min	- Utilize batatas para assar ou fritar - Corte as batatas em cubos - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Coxas de frango (ou aves)		8–10 coxas	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe (peixe e marisco)		600 g/21 - oz	180 °C	23 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		1000 g/35 - oz	180 °C	22 min	- Picados grosseiramente - Legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola)

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Bolo		800 g/35 oz	140 °C	35 min	- Utilize o acessório de cozedura XL (199 x 189 x 80 mm) no recipiente grande - Utilize formas para queques no cesto pequeno
Pão		500 g	180 °C	35 min	- Utilize o recipiente XL - A forma da massa deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer - Verifique a cozedura antes de retirar o pão
Aquecer			160 °C	5 min	- Ajuste o tempo de acordo com o alimento e a quantidade



Predefinição – Recipiente pequeno

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Snacks de batatas congeladas		300 g/11 - oz	200 °C	30 min	- Snacks de batata congelados (por exemplo, batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas onduladas, etc.) O lembrete de agitação está ativado por predefinição e pede-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Bifes (bifes de vaca e costeletas de porco)		400 g/14 - oz	200 °C	22 min	- Fatias com 2 a 2,5 cm de espessura, 200 g/7 oz por fatia
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)		8 unidades	190 °C	15 min	- 40 g por unidade Snacks veganos práticos e frescos como falafel Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a preparação

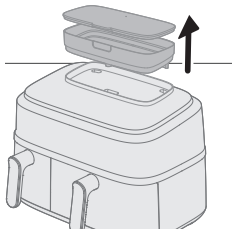
Predefinições	**Ícone**	**Quantidade de alimentos**	**Temperatura (predefinida)**	**Tempo (predefinido)**	**Nota**
Batatas frescas		300 g/11 - oz	180 °C	35 min	- Utilize batatas para assar ou fritar - Corte as batatas em cubos - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Coxas de frango (ou aves)		4–5 coxas	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe (peixe e marisco)		300 g/11 - oz	180 °C	25 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		400 g	180 °C	25 min	- Picados grosseiramente - Legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola)
Bolo		6pics	150 °C	20 min	- Utilize formas para queques no cesto pequeno
Pão		300 g	160 °C	40 min	- Utilize o acessório de cozedura
Aquecer		-	170 °C	6 min	- Ajuste o tempo de acordo com o alimento e a quantidade

Sugestão: Manter quente

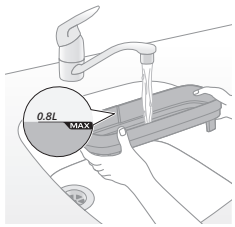
- Pode manter os alimentos quentes na Airfryer, regulando a temperatura para 80 graus e adaptando o tempo consoante o período durante o qual pretende manter os alimentos quentes. Recomendamos que não mantenha os alimentos quentes durante mais de 30 minutos, uma vez que a qualidade dos alimentos pode diminuir.
- Se alimentos, como batatas fritas, perderem demasiado as suas características crocantes durante o modo para manter quente, reduza o tempo da função de manter quente desligando o aparelho mais cedo ou volte a tornar os alimentos estaladiços cozinhando-os durante 2 a 3 minutos a uma temperatura de 180 °C.

Função de cozer a vapor e fritar a ar quente

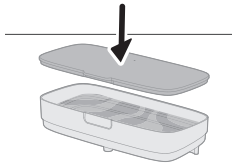
Cozer a vapor e fritar a ar quente de acordo com a tabela de alimentos



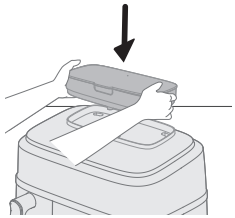
1 Retire o depósito de água do aparelho.



2 Encha o depósito de água com água.
Não ultrapasse a indicação máxima (MAX) do nível da água.



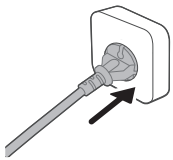
3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

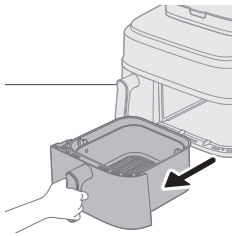


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

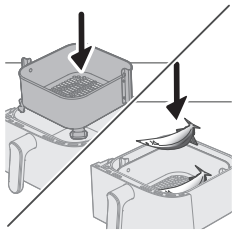
Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor e fritar a ar quente pode ser desativada.

5 Ligue a ficha à tomada elétrica.





6 Retire o recipiente grande com o cesto do aparelho puxando pela pega.

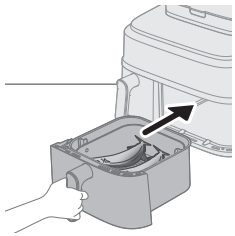


7 Coloque o cesto no recipiente grande.

8 Coloque os ingredientes no cesto.

Nota

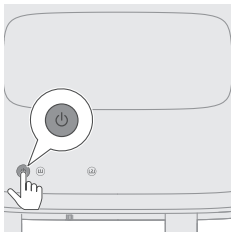
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha demasiado o cesto, visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



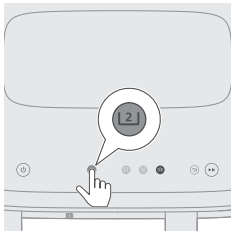
9 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Atenção

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



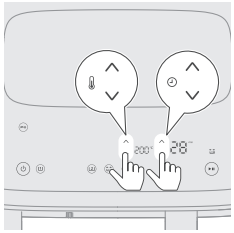
10 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



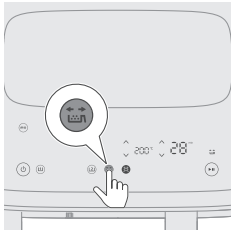
11 Selecione o recipiente grande.



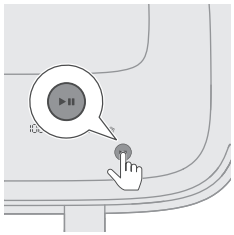
12 Selecione a função de cozer a vapor e fritar a ar quente.
Os dígitos do tempo e da temperatura no lado direito começam a piscar.



13 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários (consulte a tabela de alimentos apresentada abaixo).



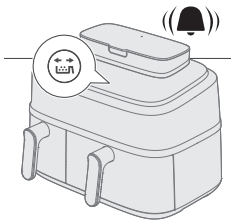
14 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação, se necessário.



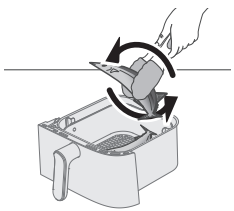
15 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

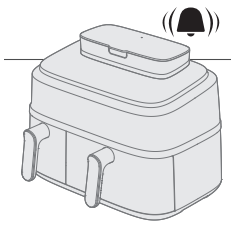
Nota

- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Se os dígitos da temperatura e do tempo estiverem fixos e não estiverem a piscar, significa que o aparelho está a funcionar normalmente. Após 20 segundos do tempo de preparação, vai ouvir o motor/ventoinha a funcionar e vai ver vapor a sair da parte posterior da máquina.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, clicando nos botões para cima ou para baixo.

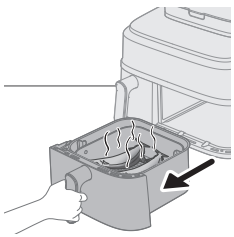


16 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.





17 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



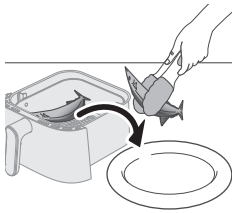
18 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

Atenção

- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Quando retirar o recipiente do dispositivo, coloque-o sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.).**

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.



19 Retire cuidadosamente os ingredientes do recipiente com pinças de churrasco.

Atenção

- **Não incline o recipiente ao retirar os ingredientes, pois o cesto pode cair e salpicar água.**
- **Após o processo de preparação, o recipiente, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.**



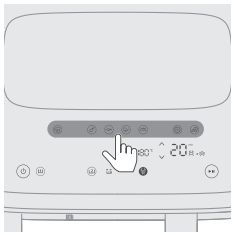
Tabela de alimentos – recipiente grande

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Cubos de batatas frescas	800 g/28 oz	180 °C	26-35	Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/4,5 oz)	10 peças	180 °C	27-30	Agite, volte ou mexa a meio
Peitos de frango (aproximadamente 200 g)	4 peças	160 °C	20-22	Adicione 10 g de óleo de canola
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	3 peças	200 °C	18-21	Agite, volte ou mexa a meio
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	5 peças	160 °C	20-21	Adicione 10 g de óleo de canola
Legumes variados	1000 g	200 °C	19-21	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Couve-flor	600 g/21 oz	160 °C	19-21	Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura 10 g de óleo de canola
Cenouras	600 g/21 oz	180 °C	19-21	Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura 10 g de óleo de canola

Pão caseiro	550 g/19 oz	180 °C	30-35	Utilize o recipiente XL A forma da massa deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer Verifique a cozedura antes de retirar o pão
Dumplings	400 g	160 °C	15-18	
Frango inteiro	1200 g	180 °C	50-60	

Cozer a vapor e fritar a ar quente com uma predefinição

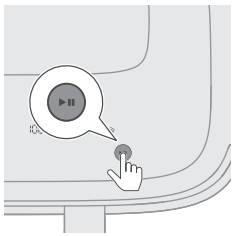
1 Siga os passos 1 a 12 no capítulo "Função de cozer a vapor e fritar a ar quente – Cozer a vapor e fritar a ar quente de acordo com a tabela de alimentos".



2 Selecione a predefinição.

Dica

- Para alterar para outra predefinição, prima o botão de retrocesso ou anule a seleção do botão da predefinição e selecione a predefinição necessária.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

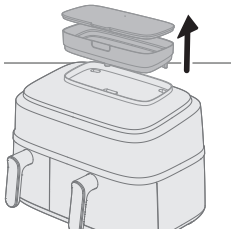
Tabela predefinida

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

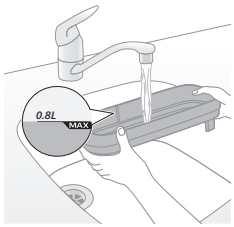
Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Batatas frescas		800 g /28 - oz	180 °C	26 min	- Utilize batatas para assar ou fritar - Corte as batatas em cubos - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação.
Coxas de frango (ou aves)		8–10 coxas	180 °C	27 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe (peixe e marisco)		600 g/21 - oz	200 °C	18 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		550 g	160 °C	19 min	- Legumes como brócolos/couve-flor - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação. - Se cozinhar legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola), ajuste a temperatura para 200 °C
Pão		500 g	180 °C	30 min	- Utilize o recipiente XL - A forma da massa deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer - Verifique a cozedura antes de retirar o pão
Aquecer		-	150 °C	20 min	- Ajuste o tempo de acordo com o alimento e a quantidade
Dumplings		400 g	160 °C	15 min	-

Função de vapor

Cozer a vapor de acordo com a tabela de alimentos



1 Retire o depósito de água do aparelho.

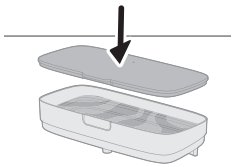


2 Encha o depósito de água com água.

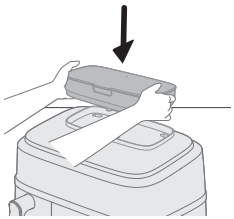
Não ultrapasse a indicação máxima (MAX) do nível da água.

A quantidade de água necessária para a preparação depende do tipo de alimentos e da duração da preparação.

Pode ter de encher novamente o depósito com água durante o tempo de preparação se esse tempo for superior a 50 minutos.

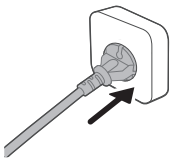


3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

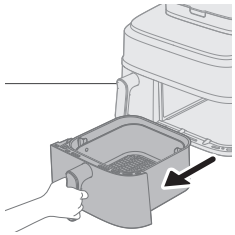


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

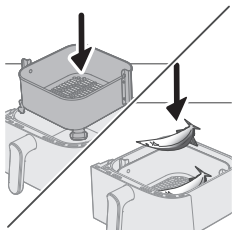
Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



5 Ligue a ficha à tomada elétrica.



6 Retire o recipiente grande com o cesto do aparelho puxando pela pega.

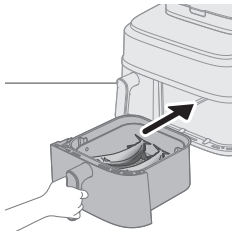


7 Coloque o cesto no recipiente grande.

8 Coloque os ingredientes no cesto.

Nota

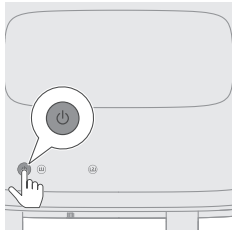
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha demasiado o cesto, visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



9 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Atenção

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



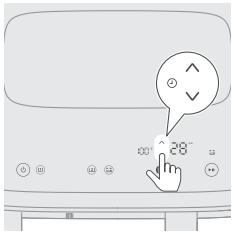
10 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



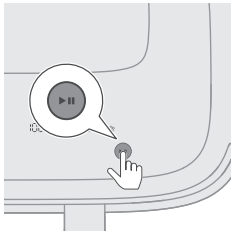
11 Selecione o recipiente grande.



12 Selecione a função de cozer a vapor.
Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.



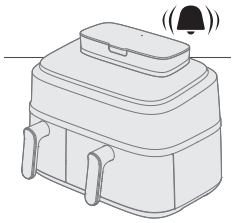
13 Prima o botão para aumentar/diminuir o tempo para selecionar o tempo necessário.



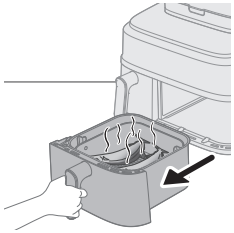
14 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

Nota

- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Se os dígitos da temperatura e do tempo estiverem fixos e não estiverem a piscar, significa que o aparelho está a funcionar normalmente. Após 20 segundos do tempo de preparação, vai ouvir o motor/ventoinha a funcionar e vai ver vapor a sair da parte posterior da máquina.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, clicando nos botões para cima ou para baixo.



15 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



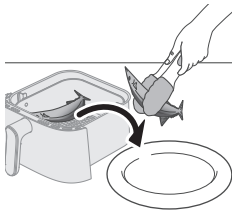
16 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

Atenção

- **O recipiente da Airfryer está quente após o processo de preparação. Quando retirar o recipiente do dispositivo, coloque-o sempre numa superfície resistente ao calor (por exemplo, base, etc.).**

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.



17 Retire cuidadosamente os ingredientes (por exemplo, os brócolos) do recipiente com pinças de churrasco.

Atenção

- **Não incline o recipiente ao retirar os ingredientes, pois o cesto pode cair e salpicar água.**
- **Após o processo de preparação, o recipiente, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.**

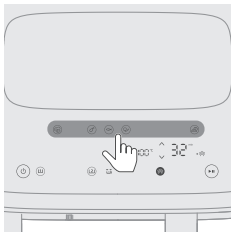


Tabela de alimentos – recipiente grande

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Cubos de batatas frescas	800 g/28 oz	100 °C	28-35	
Batatas inteiras (aproximadamente 250–300 g/9–11 oz)	4 peças	100 °C	45-55	
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	10 peças	100 °C	30-40	
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	3 peças	100 °C	18-22	
Tubérculos (por exemplo, brócolos)	600 g/21 oz	100 °C	10-14	
Dumplings	400 g	100 °C	15-20	
Costelas de porco	300 g	100 °C	30-35	Utilize um prato com um tamanho específico
Arroz	320 g	100 °C	25-40	Utilize uma panela, como uma assadeira, um tabuleiro de silicone, etc. Adicione 320 ml de água à panela; a proporção de arroz/água é de 1:1.2
Peitos de frango (aproximadamente 200 g/7 oz)	4 peças	100 °C	20-30	
Inhame/batata doce (aproximadamente 100 g/3,5 oz)	8 peças	100 °C	45-60	

Cozer a vapor com uma predefinição

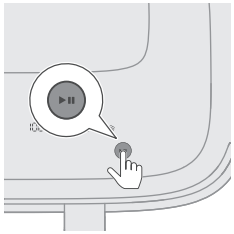
1 Siga os passos 1 a 12 no capítulo "Função de cozer a vapor".



2 Selecione a predefinição.

Dica

- Para alterar para outra predefinição, prima o botão de retrocesso ou anule a seleção do botão da predefinição e selecione a predefinição necessária.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

Tabela predefinida

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Batatas frescas		800 g /28 - oz	100 °C	35 min	- Corte as batatas em cubos
Coxas de frango (ou aves)		8–10 coxas ,	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa
Peixe (peixe e marisco)		600 g	100 °C	20 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		550 g	100 °C	14 min	- Tubérculos, como couve-flor e brócolos
Dumplings		400 g	100 °C	20 min	-

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- São necessárias 800 g de batatas descascadas para o recipiente grande e 300 g para o recipiente pequeno.
- Escolha uma variedade de batatas apropriada para fritar, por exemplo, batatas frescas (ligeiramente) farinhentas.

- É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até 800 g para um resultado uniforme. Grandes quantidades de batatas fritas tendem a ficar menos estaladiças do que porções mais pequenas.

1 Descasque as batatas e corte-as em palitos (10 x 10 mm de espessura).

2 Demolhe os palitos de batata numa taça com água durante 30 minutos, no mínimo.

3 Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.

4 Verta uma colher de sopa de óleo de cozinha para uma taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem cobertos de óleo.

5 Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.

Nota

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

6 Coloque os palitos no cesto.

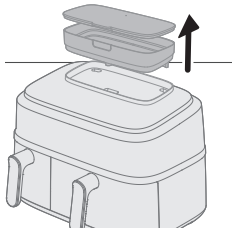
Limpeza

Utilizar os programas de limpeza automática

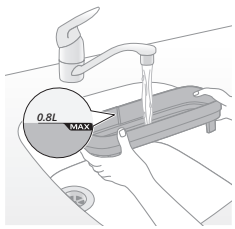
Utilizar a função de limpeza a vapor

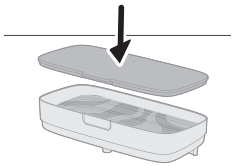
Ajuda a dissolver os vestígios de gordura e a fazer uma limpeza profunda do recipiente grande. O programa tem a duração de 20 minutos, sendo 15 minutos dedicados à limpeza a vapor e 5 minutos à secagem do recipiente.

1 Retire o depósito de água do aparelho.

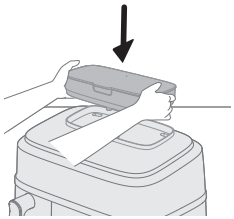


2 Encha o depósito com água até ao nível máximo.



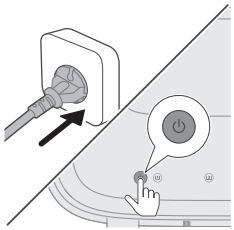


3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

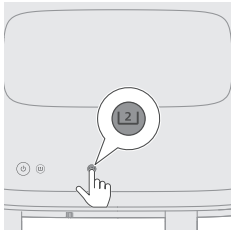


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

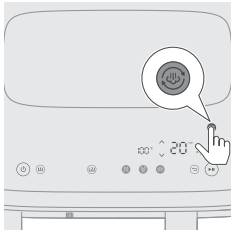
Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



5 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho

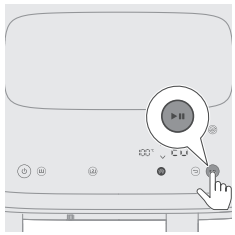


6 Selecione o recipiente grande.

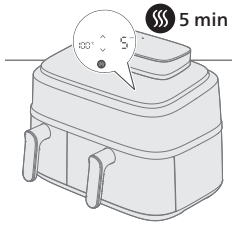


7 Prima o botão de limpeza a vapor para iniciar a limpeza da câmara do lado direito.

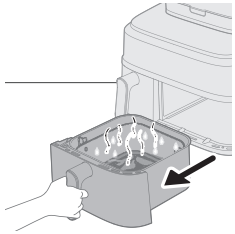
Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.



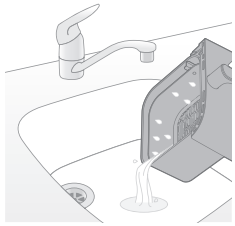
8 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de limpeza.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.



9 Após 15 minutos, o aparelho emite um sinal sonoro contínuo e o ícone de limpeza a vapor pisca até que o recipiente seja retirado.
Isto significa que o processo de limpeza está concluído e que falta a fase de secagem de 5 minutos.

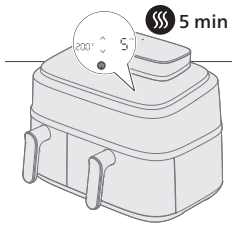


10 Retire e esvazie o recipiente.

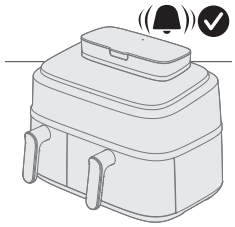


11 Lave o cesto e o recipiente para eliminar quaisquer resíduos.
Se permanecerem vestígios de gordura no recipiente e no cesto, limpe com água e sabão ou com uma esponja com detergente e passe novamente por água.

12 Limpe os vestígios de gordura dissolvidos em volta do aquecedor com uma esfregona ou pano de cozinha.
Ao utilizar as funções de cozer a vapor e fritar a ar quente, ficará acumulada alguma gordura em volta do aquecedor. Uma limpeza a vapor com frequência e a passagem de um pano mantêm o interior sempre limpo.



13 Volte a introduzir o recipiente na unidade para iniciar automaticamente o modo de secagem.



14 Após 5 minutos, um sinal sonoro indica que o programa de secagem está concluído.

Dica

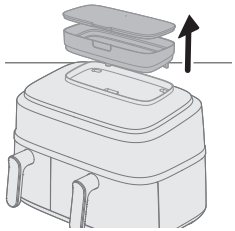
- Antes da primeira utilização ou se o aparelho não for utilizado durante muito tempo, sugerimos que execute a função de limpeza a vapor para limpar em profundidade o circuito da água e a câmara do lado direito.

Nota

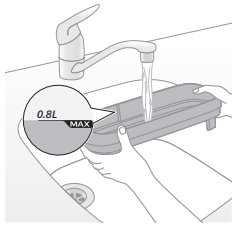
- Quando iniciar o programa de limpeza a vapor ou a descalcificação, este processo pode gerar mais vapor na parte posterior do aparelho do que o próprio modo de cozer a vapor, ou seja, haverá mais condensação na parede. Antes de iniciar estes dois programas, certifique-se de que 1) a saída de ar não está diretamente virada para a tomada; 2) não coloca outros eletrodomésticos junto à máquina; 3) coloca a máquina a 20 cm de distância da parede para reduzir a formação de condensação na parede.

Utilizar a função de descalcificação

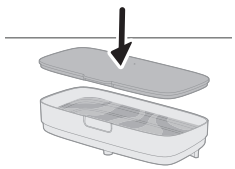
A cada 10 horas de utilização do modo de cozer a vapor, o ícone pisca, indicando que deve executar o programa de descalcificação. Esta função ajuda a remover a acumulação de calcário no sistema de água do dispositivo e prolonga a vida útil da máquina.



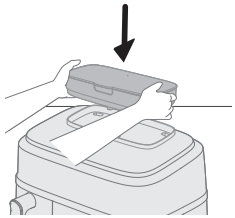
1 Retire o depósito de água do aparelho.



2 Encha o depósito com água até ao nível máximo.

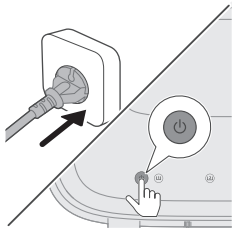


3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

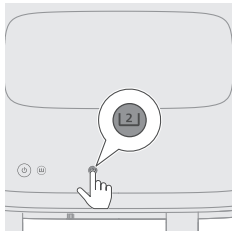


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

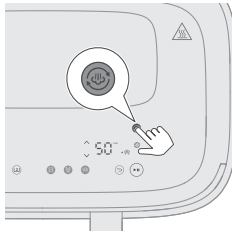
Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



5 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho

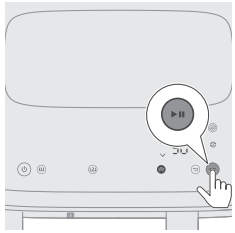


6 Selecione o recipiente grande.



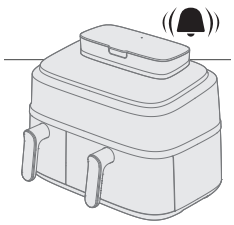
7 Prima sem soltar o botão de limpeza a vapor durante mais de 3 segundos até que o ícone da descalcificação apareça e comece a piscar.

Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.

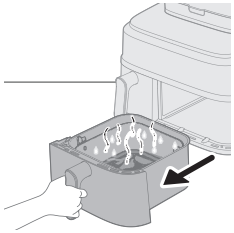


8 Prima o botão de iniciar/interromper para começar a descalcificação.

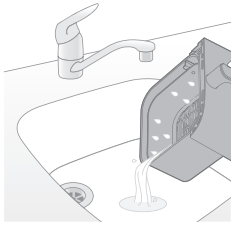
Os dígitos da indicação do tempo deixam de piscar.



9 Aguarde 50 minutos até ouvir um sinal sonoro que indica que o programa terminou.



10 Retire o recipiente grande.



11 Deite fora a água suja.

12 Lave, enxague e seque o recipiente e o cesto. Limpe a câmara de cozedura com um pano seco ou papel de cozinha.

Sugerimos que utilize a função de limpeza a vapor para limpar o circuito interno da água e secar o recipiente.

Nota

- Quando o ícone estiver a piscar, deve proceder de imediato à descalcificação; caso contrário, poderá ficar acumulado calcário no circuito da água, que ficará obstruído.
- Se pretender fazer a descalcificação mais tarde, pode ignorar a notificação. Receberá uma nova notificação quando voltar a ligar a airfryer.
- Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente.
- Se utilizar água dura na sua região, poderá ser necessário descalcificar o dispositivo com mais frequência.

Limpeza geral

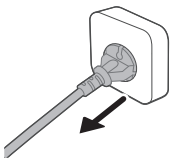
Aviso

- **Deixe o cesto, o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.**
- **O recipiente e o cesto têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.**

Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.

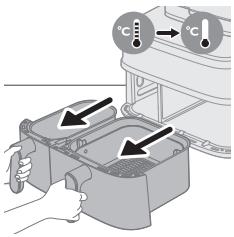
Se o vapor se acumular no interior ou à volta da superfície da saída do vapor, limpe com um pano macio e seco.

1 Prima o botão ligar/desligar para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.



Dica

- Retire o recipiente e o cesto para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.



2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

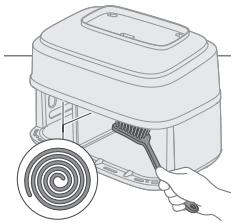
3 Lave o recipiente e o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

Dica

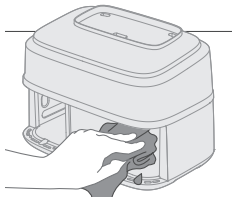
- Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um anti-gorduras em líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.



4 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior (incluindo saída de vapor, superfície, etc…) e o exterior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



5 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.



6 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

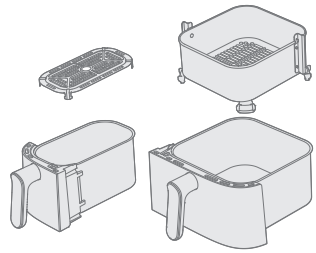
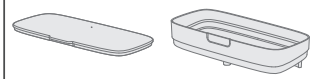
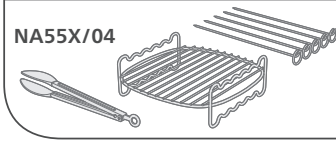
Nota

- Se, durante a limpeza, puxar acidentalmente a divisória que se encontra entre o recipiente pequeno e o recipiente grande, certifique-se de que a coloca novamente no devido lugar.

Dica

- Se ficarem agarrados resíduos de comida ao recipiente, utilize o programa de limpeza automática "Limpeza a vapor" para amolecer os resíduos e facilitar a limpeza (consulte a secção "Utilizar os programas de limpeza automática").

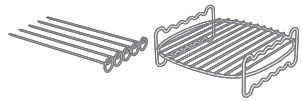
Tabela de limpeza

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

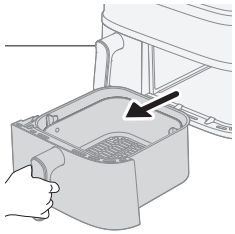
Acessórios

Utilizar a camada dupla

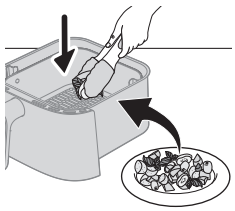
A camada dupla e o espeto são fornecidos com os seguintes modelos: NA55X/03.



A camada dupla é um acessório útil que permite cozinhar em dois níveis, mas só é compatível com o recipiente grande.



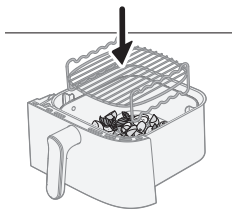
1 Retire o recipiente grande do aparelho.



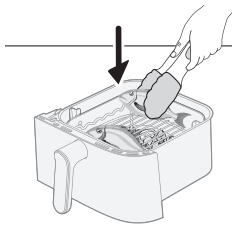
2 Coloque o alimento pretendido no cesto.

Nota

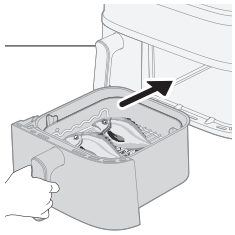
- Consulte a tabela de alimentos abaixo para ver os itens recomendados para cozinhar com a camada dupla.



3 Coloque a camada dupla em cima da comida no cesto.



4 Adicione a segunda porção de comida na camada dupla.

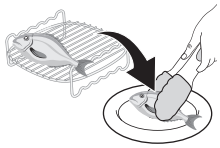


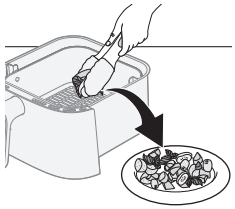
5 Introduza o recipiente no aparelho e ajuste o tempo e a temperatura conforme especificado na tabela seguinte. Quando estiver pronto, prima o botão iniciar.

Pratos	Peso (bruto)	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Nuggets de frango congelados	300 g/11 oz	17 – 20 min	180 °C	
Batatas finas congeladas	400 g/14 oz			
Asas de frango congeladas	450 g/16 oz	16 – 20 min	200 °C	
Hambúrgueres de frango congelados	350 g/12 oz			
Maçarocas de milho	800–1000 g/28–35 oz	24 – 28 min	180 °C	- 3 maçarocas de milho
Gomos de batata	500 g/18 oz			
Dourada	500–600 g/18–21 oz	18 – 20 min	200 °C	- 2 peixes inteiros
Batata assada (aos quartos)	350 g/12 oz			
Cogumelos inteiros	200 g/7 oz	12 – 14 min	200 °C	
Camarões tigre com casca	400 g/14 oz			
Queijo ou tofu grelhado	250 g/9 oz	15 – 18 min	180 °C	- Vire o queijo ou o tofu grelhado a meio do tempo de preparação
Legumes variados	500 g/18 oz			

Nota

- O primeiro item de comida listado na tabela deve ser colocado no nível superior da camada dupla e o segundo item no nível inferior.





6 Após a conclusão do processo de preparação, use luvas para forno e pinças para remover cuidadosamente os alimentos do cesto.

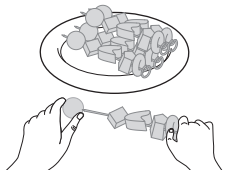
Atenção

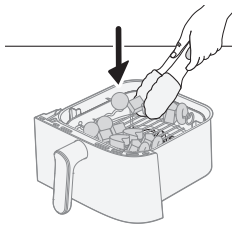
- **Tenha cuidado ao remover a camada dupla, uma vez que esta fica quente durante a preparação.**

Utilizar o espeto

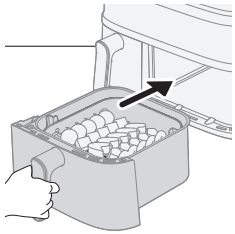
O espeto pode ser utilizado em combinação com a camada dupla.

1 Coloque a carne e os vegetais pretendidos nos espetos.



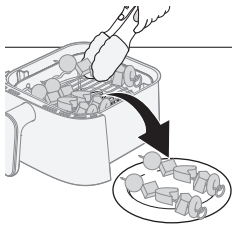


2 Coloque os espetos nas ranhuras próprias na camada dupla.



3 Volte a colocar o recipiente no aparelho.

4 Defina o tempo e a temperatura de acordo com a tabela especificada e comece o processo de preparação.



5 Após a conclusão do processo de preparação, use luvas para forno e pinças para remover cuidadosamente os alimentos do cesto.

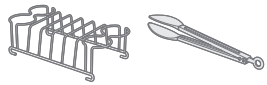
Consulte a tabela para obter recomendações específicas sobre tempos e temperaturas de preparação.

Conteúdo do cesto	Dose	Tempo de preparação	Temperatura	Nota

5 espetos de comida	5 espetos			- Coloque os legumes variados no fundo do recipiente, e os espetos por cima da camada dupla.
Legumes variados	500 g	15 – 18 min	180 °C	

Utilizar o kit de pequeno-almoço

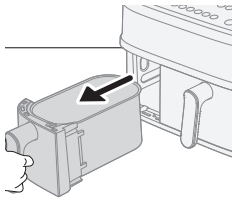
O kit de pequeno-almoço é fornecido com os seguintes modelos: NA55X/04.



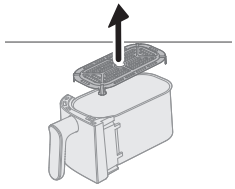
O kit de pequeno-almoço permite cozinhar até quatro ovos e quatro torradas simultaneamente.

Atenção

- **Para remover com segurança os ovos cozinhados e as torradas do kit de pequeno-almoço, use sempre pinças para evitar qualquer risco potencial de se queimar.**



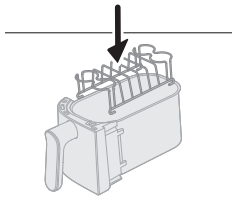
1 Retire o recipiente pequeno do aparelho.



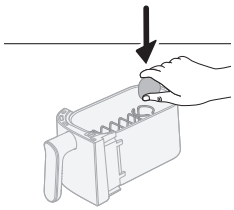
2 Retire a placa inferior do recipiente.

Nota

- Se a placa inferior não for removida, as torradas podem não encaixar corretamente no recipiente.

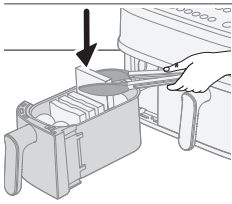


3 Coloque o kit de pequeno-almoço no recipiente pequeno.



4 Coloque até quatro ovos no kit de pequeno-almoço e volte a introduzir o recipiente no aparelho.
5 Ajuste o tempo e a temperatura de acordo com a tabela de alimentos abaixo e prima o botão iniciar.

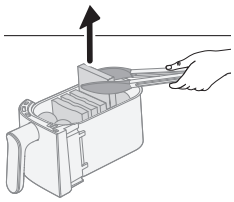
Kit de pequeno-almoço	Quantidade	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Ovos cozidos	4 ovos	10 – 12 min	180 °C	- Cozinhe os ovos primeiro. Adicione as torradas a meio do processo de preparação.
Ovos pouco cozidos	4 ovos	8 – 10 min		
Torrar	5 peças	5 – 6 min		



6 A meio do processo de preparação, adicione as torradas ao kit de pequeno-almoço e continue a cozinhar.

Dica

- Considere ativar o lembrete de agitar para evitar esquecer-se de adicionar as torradas.
- Se as torradas não encaixarem no recipiente, corte-as ao meio.



7 Quando a preparação estiver concluída, utilize pinças para remover cuidadosamente os ovos e as torradas.

Consulte a tabela de alimentos abaixo para ver os tempos e temperaturas de preparação específicos.

Armazenamento

1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
2 Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.
3 Enrole o cabo à volta do respetivo suporte na parte posterior do aparelho.

Nota

- Ao transportar a Airfryer, segure-a sempre na horizontal para evitar que os recipientes caiam acidentalmente, uma vez que tal pode danificá-los.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, por exemplo, fundo em rede amovível, etc. estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **www.philips.com/support** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.
		O recipiente, o cesto e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo correto de batatas.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções deste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.

Problema	Possível causa	Solução
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.
	O botão de ligar/desligar ainda não foi ativado.	Com o polegar, prima o botão de ligar/desligar cobrindo toda a superfície do botão com o dedo.
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para asseguram que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
O ecrã da Airfryer apresenta "E1".	O dispositivo está avariado/danificado.	Contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	Se o dispositivo tiver sido guardado a uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até atingir a temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos antes de o voltar a ligar à tomada. Se o ecrã continuar a apresentar "E1", contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
O ecrã da Airfryer apresenta "E4–E12".	O dispositivo pode ter uma avaria.	Experimente desligar e ligar o dispositivo à corrente elétrica. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
Ouço algum ruído estranho proveniente do interior do aparelho.	O aparelho está equipado com uma ventoinha, que é necessária para transportar o calor para os alimentos, e também com uma bomba de água, necessária para a função de vapor do aparelho.	Este ruído é normal e propositado. Se o ruído aumentar ou mudar claramente, contacte o centro de assistência Philips para obter mais informações.
Há água na câmara de preparação depois de cozinhar.	A Airfryer liberta vapor durante a preparação dos alimentos. O vapor condensa-se nos alimentos e nas paredes interiores da câmara de preparação. A água condensada permanece na câmara de preparação depois de cozinhar.	É normal uma determinada quantidade de água restante na câmara de preparação depois de cozinhar. Basta limpá-la com um pano húmido e não abrasivo.
está sempre a piscar	Não há água no depósito	Adicione água ao depósito.
	O depósito de água não está bem encaixado	Pressione o depósito de água para o encaixar na ranhura e fixá-lo no devido lugar e, em seguida, prima o botão de iniciar/interromper.
	Tubo de água obstruído	Contacte o centro de apoio ao cliente do seu país e solicite mais assistência.
está sempre a piscar	Este é o lembrete para efetuar a descalcificação	Proceda à descalcificação. Consulte o capítulo "Descalcificar".

Problema	Possível causa	Solução
Poderá haver alguma condensação na parede durante a cozedura a vapor, a limpeza a vapor ou a descalcificação	É normal que o vapor seja libertado pelas saídas de ar do lado direito e que seja direcionado pela ventoinha para a parede	Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar do lado direito diretamente em frente da tomada para evitar problemas elétricos. Não coloque outros eletrodomésticos junto ao dispositivo. Utilize um pano para secar o dispositivo.
A máquina parece ter uma fuga	Fuga na parte interna do dispositivo (fuga no tubo da água, etc.)	Contacte o centro de apoio ao cliente do seu país e solicite mais assistência.
	O dispositivo está rachado devido a uma força externa ou deformação	
	Fuga do depósito de água	Retire o depósito de água e coloque-o novamente da forma correta Verifique se existem fissuras no depósito de água; contacte o centro de apoio ao cliente do seu país
Quantidade de vapor insuficiente	Quantidade de água insuficiente no depósito de água	Inspecione o depósito de água para garantir que há água suficiente.
	O depósito de água não está corretamente encaixado.	Pressione o depósito de água para o encaixar na ranhura e fixá-lo no devido lugar e, em seguida, prima o botão de iniciar/interromper.
	A entrada de água na ranhura na parte superior da máquina está suja/obstruída.	Limpe e enxague a entrada de água.
	Obstrução do gerador de vapor ou fuga na tubagem do vapor	Se a máquina tiver sido utilizada durante um período prolongado, pode ser necessário efetuar a descalcificação e a limpeza do gerador de vapor. Inicie o programa de descalcificação. Se ainda não funcionar, contacte o centro de apoio ao cliente

Problema	Possível causa	Solução
A ventoinha e o motor não produzem qualquer som ao iniciar o programa de cozer a vapor, cozer a vapor e fritar a ar quente, limpeza a vapor e descalcificação, mas os dígitos da temperatura e do tempo estão fixos e não piscam	É normal. O aparelho está a funcionar.	Aguarde mais de 20 segundos para verificar novamente o fenómeno.
Condensação na tomada livre durante a cozedura a vapor, a limpeza a vapor ou a descalcificação	Dispositivo demasiado perto das tomadas livres	Recomenda-se que ajuste a posição do dispositivo ou utilize a proteção contra pó da tomada para evitar a acumulação de condensação nas tomadas livres.

Cuprins

Important 939
Reciclarea 942
Câmpuri electromagnetice (EMF) 942
Garanţie şi asistenţă 942
Introducere 943
Descriere generală 944
Descrierea funcţiilor 946
Înainte de prima utilizare 947
Pregătiri înainte de prima utilizare 948
Instrucţiuni de preparare 951
Prepararea în două tăvi 951
Prepararea într-o singură tavă 956
Curăţarea 980
Utilizează programele de curăţare automată 980
Curăţare generală 985
Accesoriile 987
Depozitarea 992
Depanare 992

Important

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.



Pericol

- Nu aşeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice şi plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coş ingredientele pe care doreşti să le prăjeşti, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie şi de evacuare a aerului în timpul funcţionării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ştecărul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcţionării.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi că nu există alimente blocate în acesta.
- Înainte de prima utilizare, compartimentul de depozitare a cablului trebuie montat pe dispozitiv. Nu scoate niciodată compartimentul de depozitare a cablului.

Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ştecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat acţionării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanţă.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe şi copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Nu aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 15 cm în spatele, în ambele părţi laterale şi deasupra aparatului. Nu aşeza nimic pe aparat.

- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îţi apropia mâinile sau faţa de abur şi de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul şi la aerul fierbinte atunci când scoţi tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente uşoare sau hârtie de copt în aparat.
- Suprafeţele accesibile pot deveni fierbinţi în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitaţi şi mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- Deoarece acest Airfryer are două camere de gătit, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe acelaşi circuit în acelaşi timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice şi altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalaţia ta să răspundă şi alimentarea la această priză să se defecteze.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C şi 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ţine cablul electric de suprafeţe fierbinţi.
- Nu aşeza aparatul pe materiale inflamabile, precum feţe de masă sau perdele, şi nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual şi foloseşte numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Tava, coşul şi accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul şi după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuieşte-le cu atenţie.
- Curăţă foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucţiunile din manual.
- Când prepari la abur alimente, ai grijă când deschizi capacul, pentru a evita arsurile cauzate de aburul care iese.
- Compartimentul de repaus este întotdeauna fierbinte, chiar dacă altul este în funcţiune.

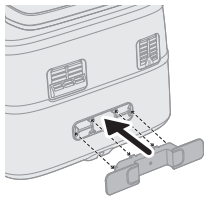


- Compartimentul/cavitatea neutilizată a aparatului se poate încinge atunci când celălalt compartiment/cealaltă cavitate este în uz; se recomandă păstrarea tuturor sertarelor pe poziţie, chiar şi atunci când se utilizează un singur compartiment/o singură cavitate, şi se recomandă deschiderea/scoaterea doar atunci când este necesar pentru umplerea sertarului.
- Nu amplasa fereastra pentru abur a aparatului lângă priză.

Atenţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obişnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl laşi nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăţa.

- Aşază aparatul pe o suprafaţă orizontală, plată şi stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparaţii, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Nu deconecta dispozitivul imediat după finalizarea procesului de preparare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăţa.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii şi nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeţi la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureţi zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice şi apărătoarea împotriva stropirii.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când găteşti alimente uşor perisabile cu funcţia de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).
- Ai grijă când torni mâncarea gătită şi ai grijă să nu laşi accesoriile să cadă.



- Suportul pentru cablu serveşte, de asemenea, ca distanţier, creând un spaţiu între dispozitiv şi perete pentru a preveni acumularea de căldură. Nu scoate niciodată acest distanţier.
- Când pictograma de detartrare se aprinde, continuă cu procesul de detartrare.
- Pune dispozitivul la 20 cm de perete şi nu poziţiona orificiul de evacuare a aerului direct în faţa prizei. Nu aşeza Airfryer lângă alt aparat de gătit, aproape de pereţii bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafeţe.
- În condiţii normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilaţie în jurul produsului.
- Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul orificiului pentru evacuarea aburului, şterge-l cu o lavetă moale şi uscată.
- Dacă există condens pe priza liberă, se recomandă schimbarea poziţiei dispozitivului sau utilizarea capacului de protecţie împotriva prafului pentru a evita formarea condensului în prizele libere.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Garanţie şi asistenţă

Versuni oferă o garanție de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **www.philips.com/support**.

Introducere

Felicitări şi bun venit în familia Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistrează-ţi produsul la **www.philips.com/welcome**.

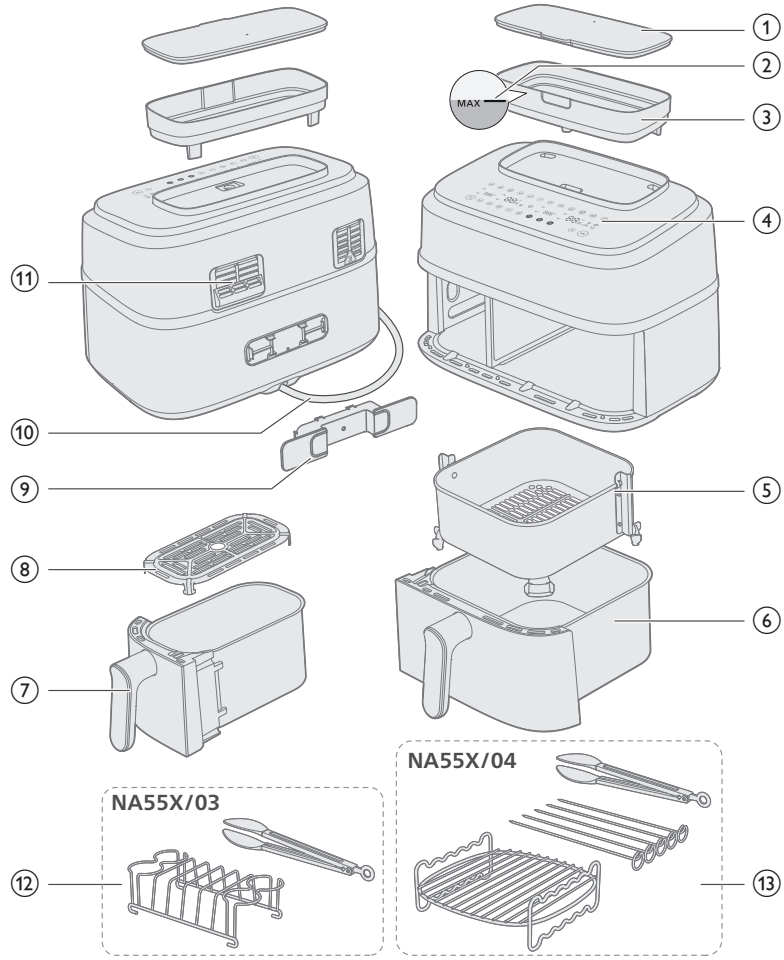
Airfryer cu două coşuri şi abur îţi permite să prepari două ingrediente cu metode de gătit separate şi să le ai pe ambele gata în acelaşi timp. Două coşuri pentru prăjire, coacere, frigere şi preparare la grătar, cel mare fiind echipat şi pentru preparare la abur. Bucură-te de mese perfect gătite cu RapidAir Plus şi tehnologia Air Steam.

În plus, acest aparat airfryer este echipat cu un program de curăţare automată, cum ar fi curăţarea cu abur şi detartrarea. Curăţarea cu abur poate facilita îndepărtarea depunerilor grăsime din tava mare şi din jurul tubului de încălzire. Funcţia de detartrare ajută la curăţarea depunerilor de calcar din sistemul de apă al dispozitivului şi îi prelungeşte durata de viaţă.

Acesta este livrat cu aplicaţia Home ID, care îţi oferă indicaţii pas cu pas şi sute de reţete delicioase, cu setări specifice pentru Airfryer cu două coşuri.

Descarcă aplicaţia folosind codul QR de pe ambalaj.

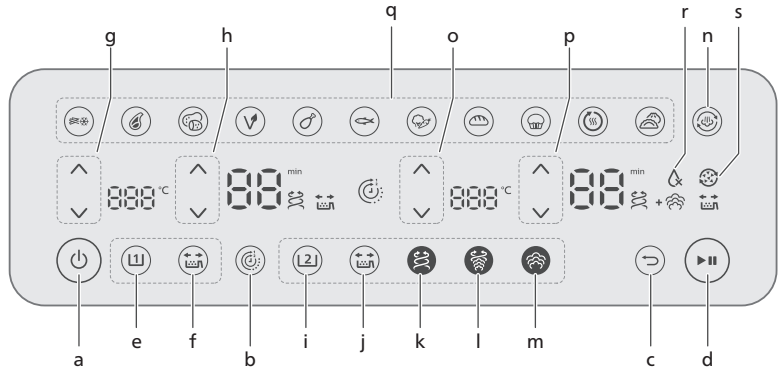
Descriere generală



Piese principale

1	Capacul rezervorului de apă	8	Placa inferioară pentru tava mică
2	Indicator de nivel MAX al apei	9	Suport pentru cablu
3	Rezervor de apă	10	Cablu de alimentare
4	Panou de control	11	Fante de evacuare a aerului
5	Coş pentru tava mare	12	Kit pentru mic dejun (numai NA55X/03)
6	Tava mare	13	Strat dublu cu beţe de frigărui (numai NA55X/04)
7	Tava mică		

Panou de control



a Buton de pornire/oprire
b Funcţia de timp
c Buton de revenire
d Butonul Start/pauză

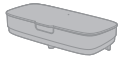
Butoane de control pentru tava mică

e Buton pentru tavă mică
f Buton memento agitare
g Butoane de control pentru temperatură
h Butoane de control pentru durată

Butoane de control pentru tava mare

i Buton pentru tava mare
j Buton memento agitare
k Buton pentru funcţia de prăjire cu aer
l Buton pentru funcţia de preparare cu abur şi aer
m Buton pentru funcţia de preparare cu abur
n Buton pentru funcţia de curăţare cu abur
o Butoane de control pentru temperatură
p Butoane de control pentru durată
q Butoane presetate
r Indicator de lipsă a apei
s Pictograma memento pentru detartrare

Descrierea funcţiilor



Rezervor de apă

Aparatul airfryer este echipat cu un rezervor de apă care se află în partea din sus a aparatului. Indicatorul MAX pentru nivelul apei se află la aproximativ 800 ml, fiind vizibil atât din faţă, cât şi din spate. Pentru a preveni scurgerile de apă, nu depăşi acest nivel.

Pentru a evita scurgerile, ţine rezervorul de apă cu ambele mâini în timp ce îl umpli şi închide capacul înainte de a-l mişca. Goleşte rezervorul de apă după fiecare ciclu de preparare pentru a preveni acumularea de calcar.



Funcţia de timp

Sincronizează automat durata de preparare pentru a asigura că prepararea se încheie în acelaşi timp în ambele tăvi, chiar dacă există durate diferite de preparare.



Butonul de revenire

Foloseşte butonul de revenire dacă ai ales din greşeală o presetare/funcţie greşită.



Mementoul pentru agitare

Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a activa sau dezactiva alertele care îţi reamintesc să agiţi sau să întorci alimentele de două ori în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme. Vei auzi un semnal sonor şi vei observa o pictogramă de agitare luminând intermitent lângă afişajul duratei.



Funcţia Airfry

Tehnologia RapidAir Plus cu design unic în formă de stea deplasează aerul fierbinte în jurul alimentelor şi prin acestea, asigurând prepararea uniformă în interior şi la exterior, pentru a obţine mese gustoase preparate acasă.



Funcţie de preparare cu abur şi aer

Numai pentru tava mare: Obţine textura fragedă caracteristică preparării la abur dar şi textura crocantă caracteristică prăjirii cu aer fierbinte utilizând RapidAir Plus cu tehnologia Air Steam.



Funcţie de preparare cu abur

Numai pentru tava mare: Tehnologia noastră Air Steam asigură o pătrundere bună a aburilor în legume, peşte, găluşte sau produse de patiserie, asigurând o textură fragedă şi delicată, fără ca alimentele să fie greoaie sau apoase.



Pictograma de indicare a lipsei apei

Este pictograma de pe afişajul digital din dreapta. Atunci când este afişată intermitent însoţită de un semnal sonor, indică faptul că nu există apă în rezervor sau că rezervorul nu este poziţionat corect. Umple rezervorul cu apă şi asigură-te că este în poziţie. Apoi apasă butonul de pornire/oprire şi indicaţia se va opri.



Funcţie de curăţare cu abur

Numai pentru tava mare: Apasă butonul de curăţare cu abur o dată pentru a începe curăţarea compartimentului din dreapta şi a dizolva reziduurile de grăsime din tavă şi din jurul încălzitorului. Pentru detalii, consultă capitolul „Curăţare - curăţare cu abur".



Funcţia de detartrare

Numai pentru tava mare: ţine apăsat butonul de curăţare cu abur timp de cel puţin 3 secunde până când pictograma de detartrare luminează intermitent. Pentru detalii, consultă capitolul „Curăţare - detartrare".





Întrerupe prepararea

Apasă butonul de pornire/pauză sau reintrodu „tava/coşul" pentru a relua prepararea.

Presetările

Presetările de mai jos sunt programe de preparare care recomandă temperatura şi durat de preparare pe baza unei anumite cantităţi de alimente. Pentru mai multe detalii, consultă capitolul „Gătitul cu presetări".

					
Gustări pe bază de cartofi congelaţi	Friptură	Cartofi proaspeţi	Vegan	Ciocănele de pui	Peşte
					
Legume	Pâine	Brioşă/ Prăjitură	Reîncălzire	Găluşte	

Zgomotul aparatului

În timpul funcţionării aparatului se poate auzi un zgomot uşor. Acesta este normal şi provine de la pompă şi ventilator.

Notificările sonore

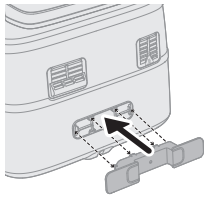
Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit sau când este necesară o acţiune în timpul preparării, cum ar fi agitarea sau întoarcerea mâncării.

Înainte de prima utilizare

Important

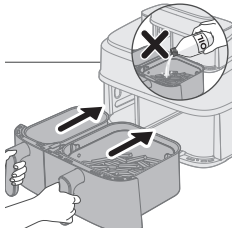
- **În timpul primei utilizări, aparatul airfryer poate produce fum şi miros. Acestea ar trebui să se disipeze în câteva minute.**
- **Înainte de a prepara pentru prima dată, citeşte capitolul „Curăţare" pentru a curăţa temeinic aparatul.**

1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
3 Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curăţarea").
4 Ataşează suportul pentru cablu în zona desemnată de pe spatele dispozitivului, fixându-l cu un clic în poziţie.



Atenţie

- **Suportul pentru cablu serveşte, de asemenea, ca distanţier, creând un spaţiu între dispozitiv şi perete pentru a preveni acumularea de căldură.**

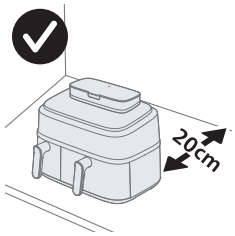


Atenţie

- **Acesta este un aparat Airfryer care funcţionează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafeţele fierbinţi. Manevrează tava fierbinte cu mănuşi pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puţin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**

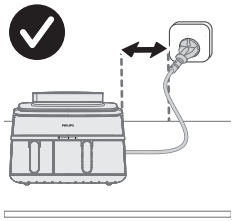
Pregătiri înainte de prima utilizare

Aşează aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.



Notă

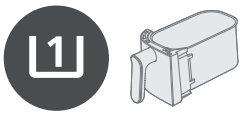
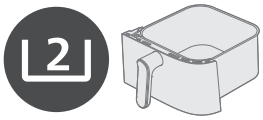
- În timpul utilizării se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ţine mâinile şi faţa la o distanţă sigură faţă de abur şi orificiile de evacuare. Pune dispozitivul la 20 cm de perete şi nu poziţiona orificiul de evacuare a aerului direct în faţa prizei.



- Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.
- Nu aşeza Airfryer lângă alt aparat de gătit, aproape de pereţii bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafeţe.
- În condiţii normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilaţie în jurul produsului.
- În timpul utilizării se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ţine mâinile şi faţa la o distanţă sigură faţă de abur şi orificiile de evacuare. Pune dispozitivul la 20 cm de perete şi nu poziţiona orificiul de evacuare a aerului direct în faţa prizei.

Instrucţiuni de preparare

Există diferite funcţii de preparare pentru tava din stânga şi tava din dreapta. Poţi alege tava corespunzătoare pentru funcţia de preparare dorită.

	Mod de preparare		
	Prăjire cu aer fierbinte	Preparare cu aer fierbinte şi abur	Prepararea la abur
			
Tava mică 	✓	✗	✗
Tava mare 	✓	✓	✓

Înainte de a utiliza funcţia de preparare cu aer fierbinte şi abur, asigură-te că există suficientă apă în rezervor şi nu depăşi indicaţia MAX de nivel al apei din rezervorul de apă.

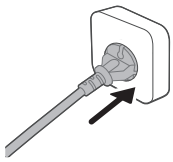
Goleşte rezervorul de apă după ce ai terminat de preparat.

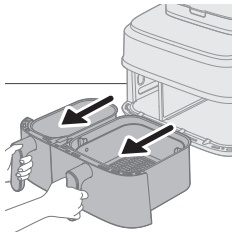
Prepararea în două tăvi

Prepararea cu funcţia de timp

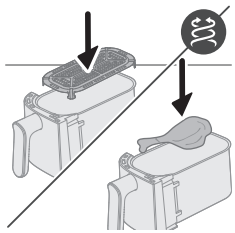
Dacă prepari două alimente cu funcţii, temperaturi şi durate diferite, utilizează **funcţia de timp** pentru a te asigura că prepararea alimentelor din ambele tăvi se încheie în acelaşi timp.

1 Introdu ştecărul în priză.

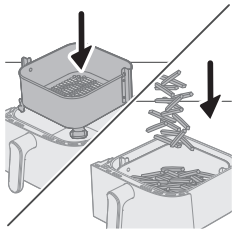




2 Scoate ambele tăvi din aparat, trăgând de mâner.



3 Pune placa inferioară în tava mică.

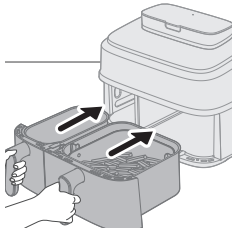


4 Introdu coşul în tava mare.

Notă

- Clapetele coşului trebuie să fie poziţionate corect pe partea dreaptă şi pe partea stângă atunci când îl introduci în tavă. Dacă îl roteşti accidental la 90 de grade, coşul nu va încăpea în tavă.
- Este normal să aplici puţină forţă pentru a amplasa coşul în tavă.

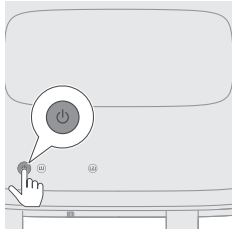
5 Pune ingredientele în coşuri.



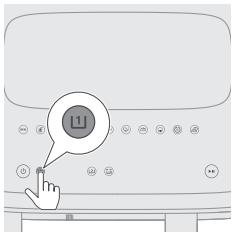
6 Introdu tăvile înapoi în Airfryer.

Atenţie

- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**

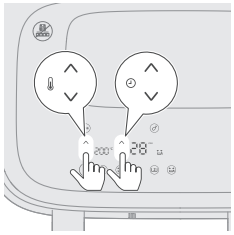


7 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

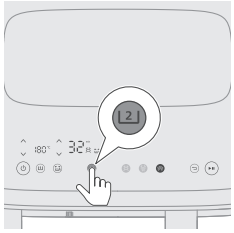


8 Selectează tava mică.

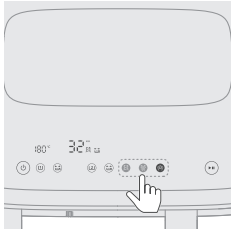
Indicatorul de timp şi temperatură de pe partea stângă începe să clipească.



9 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.

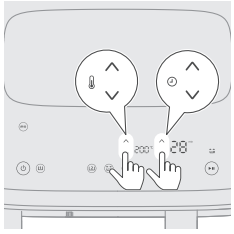


10 Selectează tava mare.



11 Selectează funcţia de preparare dorită: prăjire cu aer, preparare cu abur sau preparare cu abur şi aer.

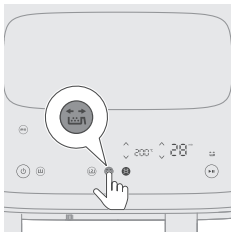
Înainte de a selecta funcţia de preparare cu abur sau abur şi aer, umple rezervorul de apă până la indicaţia de nivel MAX.



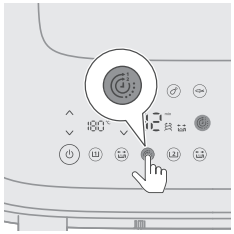
12 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.

Dacă alegi funcţia de prăjire cu aer sau preparare cu abur şi aer, poţi regla temperatura de preparare. Pentru funcţia de preparare cu abur, temperatura este setată la 100 °C şi nu poate fi reglată.

Pentru cantităţile de alimente, temperaturile şi durata de preparare sugerate, consultă tabelul cu alimente din capitolul „Prepararea într-o singură tavă”.



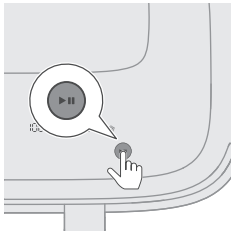
13 Apasă butonul memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare.



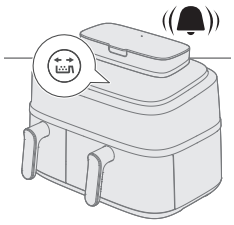
14 Apasă butonul pentru funcţia de timp pentru a te asigura că prepararea ambelor feluri de mâncare se încheie în acelaşi timp.

Dacă prepari două alimente cu funcţii, temperaturi şi durate de preparare diferite şi nu este necesar ca prepararea să se încheie în acelaşi timp, poţi omite acest pas.

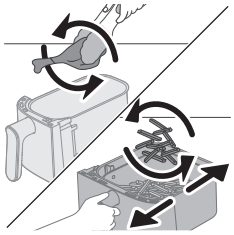
În timpul preparării, dacă reglezi durata pentru o tavă, **funcţia de timp** va fi dezactivată, iar fiecare tavă va funcţiona separat. Pentru a activa din nou **funcţia de timp**, apasă butonul de pornire/pauză. Apoi, apasă butonul afişat pentru **funcţia de timp**. Apasă din nou butonul de pornire/pauză pentru a relua prepararea.

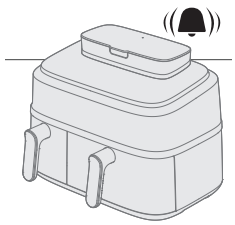


15 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

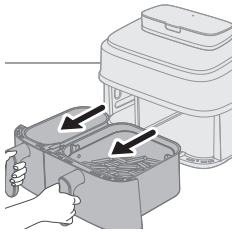


16 Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava cu coşul şi agită coşul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.





17 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



18 Scoate tava şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, introdu tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.

19 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiţi) din tavă cu un cleşte pentru grătar.

Notă

- Pentru a întrerupe prepararea în ambele tăvi, apasă butonul de pornire/pauză. Apasă-l din nou pentru a continua prepararea în ambele tăvi.
- Pentru a întrerupe prepararea dintr-o singură tavă, selectează mai întâi tava şi apoi apasă butonul de pornire/pauză. Apasă din nou pentru a continua prepararea în acea tavă.
- Poţi prepara cu o presetare într-o tavă şi cu setări manuale în cealaltă.
- Aparatul întrerupe automat prepararea când scoţi o tavă şi reia prepararea când introduci tava înapoi.

Pentru instrucţiuni privind diferitele funcţii de preparare, consultă secţiunile corespunzătoare din capitolul „Prepararea într-o singură tavă".

Prepararea într-o singură tavă

Dacă vrei să prăjeşti cu aer o porţie mică de alimente, selectează tava mică L1.

Dacă vrei să prăjeşti cu aer, să prepari cu abur şi aer fierbinte sau să prepari cu abur o cantitate mare de alimente, selectează tava mare L2.

Instrucţiunile de mai jos sunt pentru tava mare.

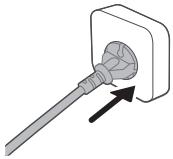
Notă

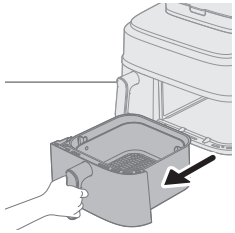
- Pentru îndepărtarea ingredientelor mari sau fragile, utilizează un cleşte.
- În funcţie de tipul de ingrediente, este indicat să scurgi cu atenţie excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare şarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coşul. Aşază coşul pe o suprafaţă rezistentă la căldură şi foloseşte mănuşi pentru cuptor când scurgi excesul de ulei sau grăsime. Apoi introdu coşul înapoi în tavă.

Funcţia de prăjire cu aer

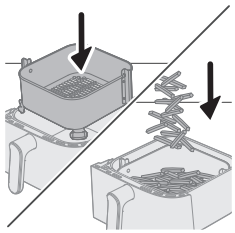
Prăjire cu aer în tava mare folosind tabelul cu alimente

1 Introdu ştecărul în priză.





2 Scoate din aparat tava mare cu coşul, trăgând de mâner.

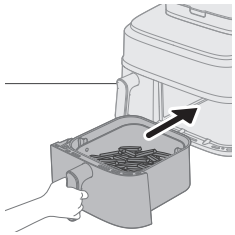


3 Introdu coşul în tava mare.

4 Pune ingredientele în coş.

Notă

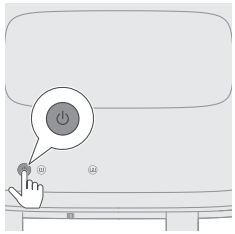
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative, consultă „Tabelul cu alimente”.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul de alimente” şi nu umple excesiv coşul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



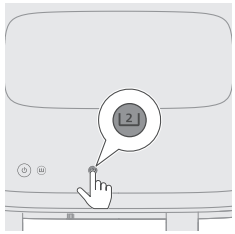
5 Introdu tava înapoi în Airfryer.

Atenţie

- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**



6 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

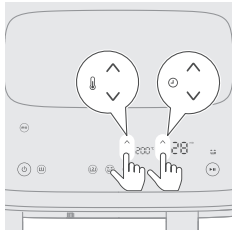


7 Selectează tava mare.

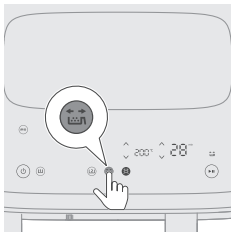


8 Selectează butonul pentru funcţia de prăjire cu aer.

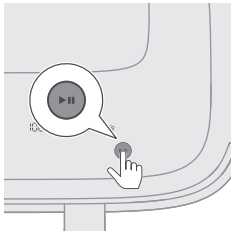
Indicatorul de durată şi indicatorul de temperatură de pe partea stângă încep să lumineze intermitent.



9 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a duratei pentru a alege durata şi temperatura necesare (consultă „Tabelul cu alimente).



10 Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare, în cazul în care ingredientele trebuie să fie agitate sau întoarse (consultă „Tabelul cu alimente).

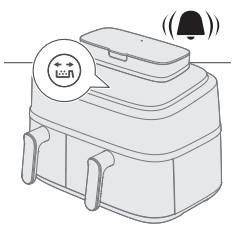


11 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

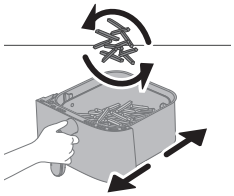
Temperatura şi durata nu mai sunt afişate intermitent.

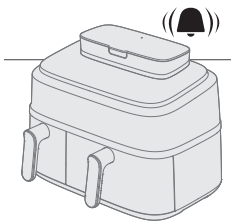
Notă

- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Poţi modifica setările de preparare oricând în timpul procesului de preparare, selectând tava şi apoi apăsând pe butoanele de creştere sau reducere.

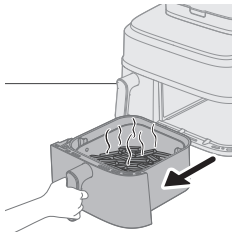


12 Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava cu coşul şi agită coşul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.





13 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



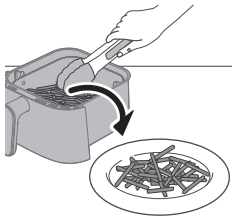
14 Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenţie

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.



15 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiţi) din tavă cu un cleşte pentru grătar.

Atenţie

- **Nu înclina tava când scoţi ingredientele, deoarece coşul poate cădea din tavă.**
- **După procesul de preparare, tava, coşul, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

Tabel cu alimente - tava mare

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Ingrediente	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	800 g / 28 oz	200°C	28-31	Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	800 g/28 oz	180°C	30-40	Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	600 g/ 21 oz	200°C	10-20	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachețele de primăvară congelate	600 g/ 21 oz	200°C	18-24	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	4 chiftele	200°C	15-20	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	Foloseşte accesoriul de copt

Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	4 cotlete	200°C	15-20	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnaţi subţiri (circa 50 g/1,8 oz)	10 buc.	200°C	11-15	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	10 buc.	180°C	27-32	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	5 buc.	180°C	15-25	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	3 peşti	180°C	20-25	
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	5 buc.	160°C	25-32	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	1000 g/28 oz	180°C	18-23	Setează durata de preparare după gust şi agită, întoarce sau amestecă la jumătatea duratei de preparare
Brioşe (circa 50 g/1,8 oz)	9 buc.	160°C	13-15	Foloseşte forme de brioşe
Prăjitură	500 g/18 oz	140°C	35-40	Utilizează vasul XL pentru gătit şi copt. Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	6 buc.	200°C	6-8	

Vegan (gustări vegane proaspete uşor de preparat, cum ar fi falafel)	12 buc.	180°C	12-15	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Pâine preparată în casă	550 g / 28 oz	150°C	33-35	Foloseşte vasul de gătit XL Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine şi elementul de încălzire atunci când pâinea creşte Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate



Tabel cu alimente - tava mică

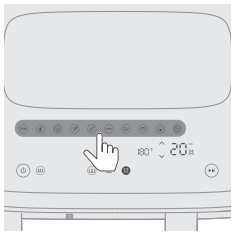
Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Ingrediente	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	300 g / 11 oz	200°C	28-30	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	300 g/11 oz	180°C	30-38	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	300 g / 11 oz	200°C	20-22	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachetele de primăvară congelate	300 g / 11 oz	200°C	20-23	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200°C	21-24	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200°C	20-22	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnaţi subţiri (circa 50 g/1,8 oz)	6 buc.	200°C	13-17	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	5 buc.	180°C	28-30	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	3 buc.	180°C	20-25	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 bucată	180°C	24-26	

File de peşte (circa 200 g/7 oz)	2 buc.	160°C	25-32	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	400 g/14 oz	180°C	12-25	Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioşe (circa 50 g/1,8 oz)	6 buc.	160°C	19-25	Foloseşte forme de brioşe
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	3 buc.	200°C	6-8	
Vegan (gustări vegane proaspete uşor de preparat, cum ar fi falafel)	12 buc.	190°C	15-18	40 g pentru fiecare bucată Gustări vegane proaspete, uşor de preparat cum ar fi falafel Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării

Prăjire cu aer cu o presetare în tava mare

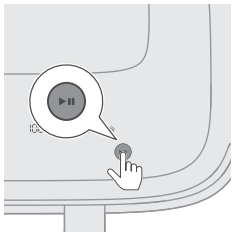
1 Urmează paşii de la 1 la 8 din capitolul „Prăjirea cu aer în tava mare folosind tabelul cu alimente.



2 Alege presetarea.

Sugestie:

- Pentru a trece la altă presetare, apasă butonul de revenire sau deselectează butonul pentru presetare şi selectează presetarea necesară.



3 Porneşte procesul de preparare apăsând butonul de pornire/pauză.

Indicatoarele pentru temperatură şi durată nu mai sunt afişate intermitent.

Consultă tabelul de mai jos pentru cantitatea de alimente sugerată în funcţie de durata de preparare implicită.

Presetare - tava mare

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Presetările	Pictogramă	Cantitatea de alimente	Temperatură (implicită)	Durată (implicită)	Notă
Gustări din cartofi congelaţi		800 g / 28 oz	200°C	28 min.	- Gustări congelate pe bază de cartofi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, cartofi zig-zag prăjiţi etc. Memento-ul de agitare este activat în mod implicit şi îţi reaminteşte să agiţi conţinutul tăvii de două ori pe durata preparării.
Friptură (cunoscută şi drept cotlet de vită şi porc)		600 g / 21 oz	200°C	20 min.	- Felii cu grosimea de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz
Vegan (gustări vegane proaspete uşor de preparat, cum ar fi falafel)		12 buc.	180°C	12 min.	- 40 g pentru fiecare bucată Gustări vegane proaspete uşor de preparat, cum ar fi falafel Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs
Cartofi proaspeţi		800 g / 28 oz	180°C	30 min.	- Foloseşte cartofi făinoşi - Taie cartofii în cuburi - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui (carne de pui)		8-10 bucăţi	180°C	32 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Peşte (carne de peşte şi fructe de mare)		600 g / 21 oz	180°C	23 min.	- Peşte întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		1000 g/ 35 oz	180°C	22 min.	- Tăiate în bucăţi mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)

Presetările	Pictograma	Cantitatea de alimente	Temperatură (implicită)	Durată (implicită)	Notă
Prăjitură		800 g / 35 oz	140°C	35 min.	- Folosește accesoriul de copt XL (199 x 189 x 80 mm) pentru tava mare - Utilizează forme de brioșe pentru coșul mic
Pâine		500 g	180°C	35 min.	- Folosește vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate
Reîncălzire			160°C	5 min.	- Reglează timpul în funcție de produsul alimentar și de cantitatea de alimente



Presetare - tava mică

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Presetările	Pictograma	Cantitatea de alimente	Temperatură (implicită)	Durată (implicită)	Notă
Gustări din cartofi congelați		300 g / 11 oz	200°C	30 min.	- Gustări congelate pe bază de cartofi, cum ar fi cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, cartofi zig-zag prăjiți etc. Memento-ul de agitare este activat în mod implicit și îți reamintește să agiți conținutul tăvii de două ori pe durata preparării.
Friptură (cunoscută și drept cotlet de vită și porc)		400 g / 14 oz	200°C	22 min.	- Felii cu grosimea de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz
Vegan (gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel)		8 bucăți	190°C	15 min.	- 40 g pentru fiecare bucată Gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori pe parcurs

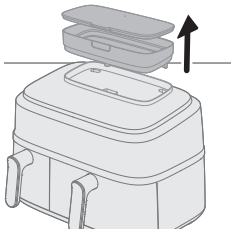
Presetările	**Pictogramă**	**Cantitatea de alimente**	**Temperatură (implicită)**	**Durată (implicită)**	**Notă**
Cartofi proaspeţi		300 g / 11 oz	180°C	35 min.	- Foloseşte cartofi făinoşi - Taie cartofii în cuburi - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui (carne de pui)		4-5 bucăţi	180°C	36 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Peşte (carne de peşte şi fructe de mare)		300 g / 11 oz	180°C	25 min.	- Peşte întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		400 g	180°C	25 min.	- Tăiate în bucăţi mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Prăjitură		6pics	150°C	20 min.	- Utilizează forme de brioşe pentru coşul mic
Pâine		300 g	160°C	40 min.	- Foloseşte accesoriul de copt
Reîncălzire		-	170°C	6 min.	- Reglează timpul în funcţie de produsul alimentar şi de cantitatea de alimente

Sugestie: Păstrarea la cald

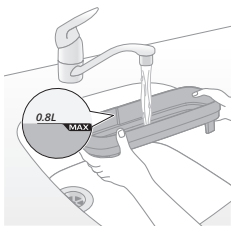
- Îţi poţi menţine mâncarea caldă în Airfryer setând temperatura la 80 de grade şi adaptând timpul cât doreşti să păstrezi mâncarea caldă. Îţi recomandăm să nu ţii mâncarea la cald mai mult de 30 de minute, deoarece calitatea acesteia se poate reduce.
- Dacă alimente precum cartofii prăjiţi devin prea puţin crocante în modul de păstrare la cald, fie poţi scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poţi prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.

Funcţie de preparare cu abur şi aer

Preparare cu abur şi aer folosind tabelul cu alimente

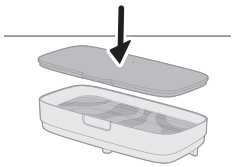


1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.

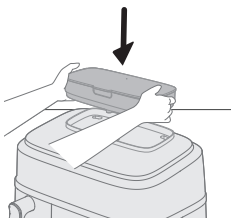


2 Umple rezervorul cu apă.

Nu depăşi nivelul maxim de apă indicat.



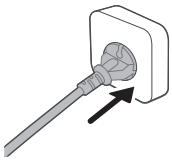
3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

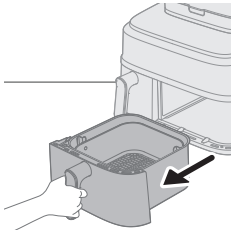


4 Aşază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului şi apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

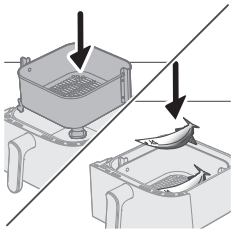
Dacă rezervorul de apă nu este poziţionat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afişarea intermitentă a pictogramei „lipseşte apa” & şi se pot produce zgomote ciudate de la ventilator şi motor. Funcţia de preparare cu abur şi aer poate fi dezactivată în acest caz.

5 Introdu ştecărul în priză.





6 Scoate din aparat tava mare cu coşul, trăgând de mâner.

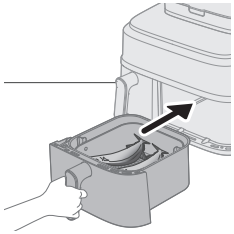


7 Introdu coşul în tava mare.

8 Pune ingredientele în coş.

Notă

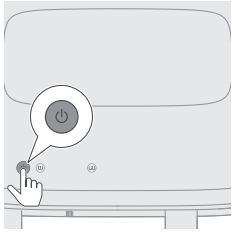
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul de alimente" şi nu umple excesiv coşul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



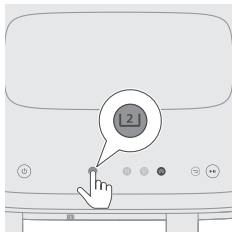
9 Introdu tava înapoi în Airfryer.

Atenţie

- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**



10 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

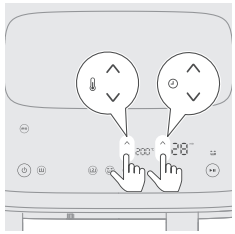


11 Selectează tava mare.

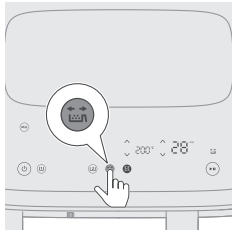


12 Selectează funcţia de preparare cu abur şi aer.

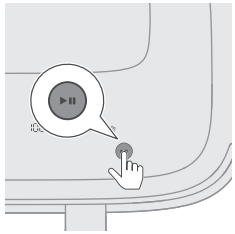
Indicatorul de durată şi indicatorul de temperatură de pe partea stângă încep să lumineze intermitent.



13 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a duratei pentru a alege durata şi temperatura necesare (consultă tabelul cu alimente de mai jos).



14 Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare, dacă este necesar.

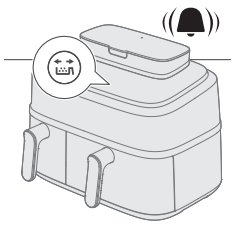


15 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

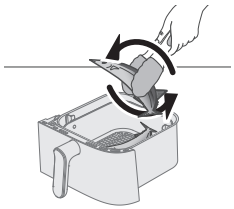
Indicatoarele pentru temperatură şi durată nu mai sunt afişate intermitent.

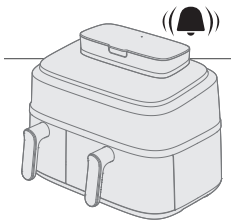
Notă

- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Dacă temperatura şi durata de pe afişaj sunt iluminate continuu, nu intermitent, înseamnă că aparatul funcţionează normal. După 20 de secunde de preparare, vei auzi motorul/ventilatorul şi vei vedea abur ieşind din partea din spate a aparatului.
- Poţi modifica setările de preparare oricând în timpul procesului de preparare, selectând tava şi apoi apăsând pe butoanele de creştere sau reducere.

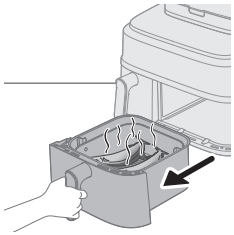


16 Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava cu coşul şi agită coşul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.





17 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



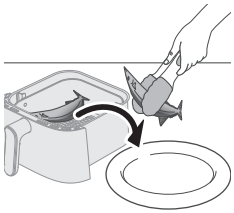
18 Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenţie

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.



19 Scoate cu grijă ingredientele din tavă cu un cleşte pentru grătar.

Atenţie

- **Nu înclina tava când scoţi ingredientele, deoarece coşul poate cădea şi se poate împroşca apă.**
- **După procesul de preparare, tava, coşul, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**



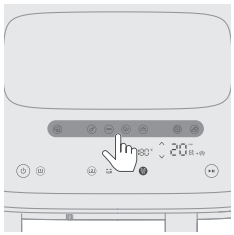
Tabel cu alimente - tava mare

Ingrediente	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeţi tăiaţi în cuburi	800 g/ 28 oz	180°C	26-35	Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	10 buc.	180°C	27-30	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 200 g)	4 buc.	160°C	20-22	Adaugă 10 g ulei de rapiţă
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	3 buc.	200°C	18-21	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	5 buc.	160°C	20-21	Adaugă 10 g ulei de rapiţă
Amestecă legumele	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării
Conopidă	600 g / 21 oz	160°C	19-21	Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării 10 g ulei de rapiţă
Morcovi	600 g / 21 oz	180°C	19-21	Agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării 10 g ulei de rapiţă

Pâine preparată în casă	550 g / 19 oz	180°C	30-35	Folosește vasul de gătit XL Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate
Găluște	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Pui întreg	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Preparare cu abur și aer cu presetare

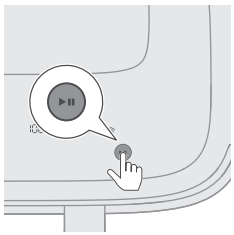
1 Urmează pașii de la 1 la 12 din capitolul „Funcția de preparare cu abur și aer - preparare cu abur și aer folosind tabelul cu alimente"..



2 Alege presetarea.

Sfat

- Pentru a trece la altă presetare, apasă butonul de revenire sau deselectează butonul pentru presetare și selectează presetarea necesară.



3 Pornește procesul de preparare apăsând butonul de pornire/pauză.
Indicatoarele pentru temperatură și durată nu mai sunt afișate intermitent.

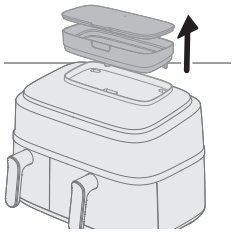
Tabel de presetări

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

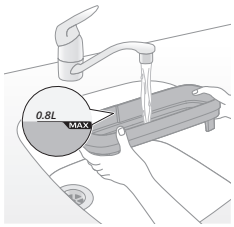
Presetările	**Pictograma**	**Cantitatea de alimente**	**Temperatură (implicită)**	**Durată (implicită)**	**Notă**
Cartofi proaspeţi		800 g /28 oz	180°C	26 min.	- Foloseşte cartofi făinoşi - Taie cartofii în cuburi - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui (carne de pui)		8-10 bucăţi	180°C	27 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Peşte (carne de peşte şi fructe de mare)		600 g / 21 oz	200°C	18 min.	- Peşte întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		550 g	160°C	19 min.	- Legume rădăcinoase, cum ar fi broccoli/conopidă - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului. - Dacă prepari un amestec de legume (vinete, dovleci, ardei, ceapă), reglează temperatura la 200 °C
Pâine		500 g	180°C	30 min.	- Foloseşte vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine şi elementul de încălzire atunci când pâinea creşte - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate
Reîncălzire		-	150°C	20 min.	- Reglează timpul în funcţie de produsul alimentar şi de cantitatea de alimente
Găluşte		400 g	160°C	15 min.	-

Funcţie de preparare cu abur

Prepararea cu abur folosind tabelul cu alimente



1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.

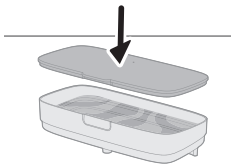


2 Umple rezervorul cu apă.

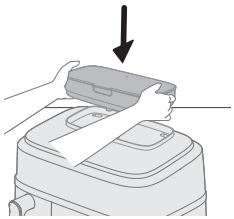
Nu depăşi nivelul maxim de apă indicat.

Cantitatea de apă necesară pentru preparare depinde de tipul de alimente şi de durata de preparare.

Este posibil să fie necesar să reumpli rezervorul de apă în timpul preparării dacă durata de preparare depăşeşte 50 de minute.

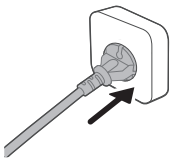


3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

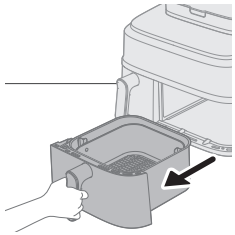


4 Aşază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului şi apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

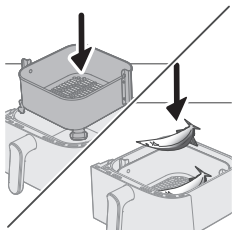
Dacă rezervorul de apă nu este poziţionat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afişarea intermitentă a pictogramei „lipseşte apa” şi se pot produce zgomote ciudate de la ventilator şi motor. Funcţia de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.



5 Introdu ştecărul în priză.



6 Scoate din aparat tava mare cu coşul, trăgând de mâner.

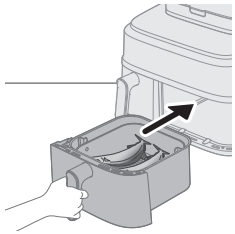


7 Introdu coşul în tava mare.

8 Pune ingredientele în coş.

Notă

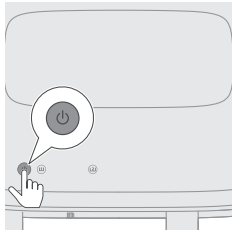
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul de alimente" şi nu umple excesiv coşul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



9 Introdu tava înapoi în Airfryer.

Atenţie

- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**



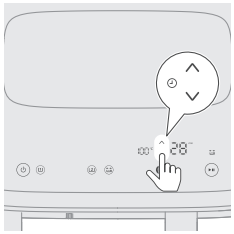
10 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



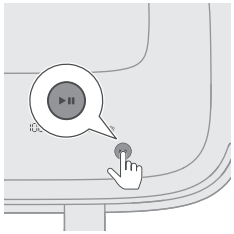
11 Selectează tava mare.



12 Selectează funcţia de preparare cu abur.
Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.



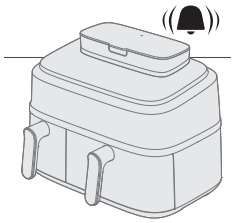
13 Apasă butonul de creştere/reducere a duratei pentru a selecta durata necesară.



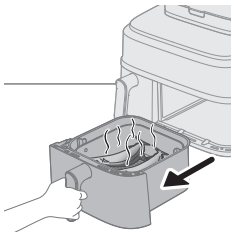
14 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.
Indicatoarele pentru temperatură şi durată nu mai sunt afişate intermitent.

Notă

- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Dacă temperatura şi durata de pe afişaj sunt iluminate continuu, nu intermitent, înseamnă că aparatul funcţionează normal. După 20 de secunde de preparare, vei auzi motorul/ventilatorul şi vei vedea abur ieşind din partea din spate a aparatului.
- Poţi modifica setările de preparare oricând în timpul procesului de preparare, selectând tava şi apoi apăsând pe butoanele de creştere sau reducere.



15 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



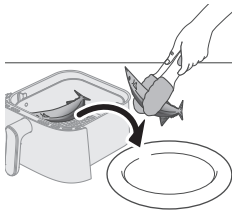
16 Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenţie

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.



17 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, broccoli) din tavă folosind un cleşte pentru grătar.

Atenţie

- **Nu înclina tava când scoţi ingredientele, deoarece coşul poate cădea şi se poate împroşca apă.**
- **După procesul de preparare, tava, coşul, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

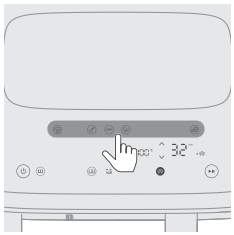


Tabel cu alimente - tava mare

Ingrediente	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeţi tăiaţi în cuburi	800 g/28 oz	100°C	28-35	
Cartofi întregi (circa 250-300 g/9-11 oz)	4 buc.	100°C	45-55	
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	10 buc.	100°C	30-40	
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	3 buc.	100°C	18-22	
Legume rădăcinoase (cum ar fi broccoli)	600 g / 21 oz	100°C	10-14	
Găluşte	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Coaste de porc	300 g/11 oz	100°C	30-35	Utilizează o placă de dimensiuni cunoscute
Orez	320 g/11 oz	100°C	25-40	Utilizarea vasului de gătit, cum ar fi un vas de copt, o tavă de silicon etc. Adaugă 320 ml apă în vas, raportul orez/apă este de 1:1,2
Piept de pui (circa 200 g/7 oz)	4 buc.	100°C	20-30	
Cartofi/cartofi dulci (aproximativ 100g/3,5 oz)	8 buc.	100°C	45-60	

Preparare cu abur cu presetare

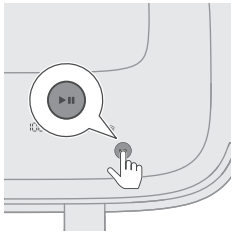
1 Urmează paşii de la 1 la 12 din secţiunea „Funcţia de preparare cu abur”.



2 Alege presetarea.

Sfat

- Pentru a trece la altă presetare, apasă butonul de revenire sau deselectează butonul pentru presetare şi selectează presetarea necesară.



3 Porneşte procesul de preparare apăsând butonul de pornire/pauză.
Indicatoarele pentru temperatură şi durată nu mai sunt afişate intermitent.

Tabel de presetări

Durata de preparare din tabel este orientativă pentru ingredientele proaspete. Dacă rezultatele nu sunt cele preconizate, ajustează durata de preparare.

Presetările	Pictogramă	Cantitatea de alimente	Temperatură (implicită)	Durată (implicită)	Notă
Cartofi proaspeţi		800 g /28 oz	100°C	35 min.	- Taie cartofii în cuburi
Ciocănele de pui (carne de pui)		8-10 bucăţi ,	100°C	40 min.	- 120-130 g/4-5 oz per fiecare bucată.
Peşte (carne de peşte şi fructe de mare)		600 g	100°C	20 min.	- Peşte întreg cu piele, în jur de 300 g/11 oz
Legume		550 g	100°C	14 min.	- Legume rădăcinoase, cum ar fi conopidă, broccoli
Găluşte		400 g	100°C	20 min.	-

Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

- Pentru tava mare ai nevoie de 800 g/28 oz, iar pentru tava mică de 300 g/11 oz de cartofi curăţaţi.

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiţi, de ex., cartofi proaspeţi, (uşor) făinoşi.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porţii de până la 800 g/28 oz, pentru un rezultat uniform. În cantităţi mai mari, cartofii tind să fie mai puţin crocanţi decât în porţii mai mici.

1 Curăţă cartofii de coajă şi taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).
2 Înmoaie cartofii tăiaţi într-un bol cu apă timp de cel puţin 30 de minute.
3 Goleşte vasul şi foloseşte un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiaţi.
4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiaţi în vas şi amestecă-i până când sunt acoperiţi cu ulei.
5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu crestături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

Notă

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiaţi baghete în coş toţi deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantităţi prea mari.

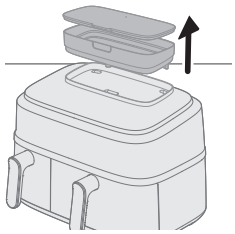
6 Pune cartofii tăiaţi în coş.

Curăţarea

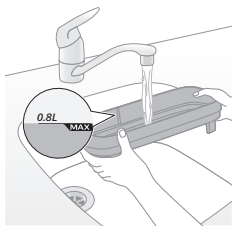
Utilizează programele de curăţare automată

Utilizarea funcţiei de curăţare cu abur

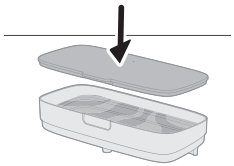
Ajută la dizolvarea reziduurilor de grăsime şi la curăţarea temeinică a tăvii mari. Programul durează 20 minute, 15 minute pentru curăţarea cu abur şi 5 minute pentru uscarea tăvii.



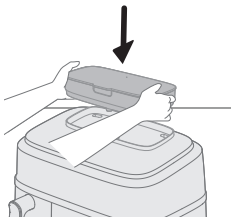
1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.



2 Umple cu apă rezervorul de apă până la nivelul maxim.

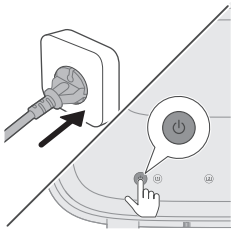


3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

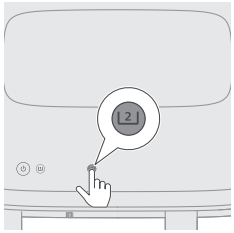


4 Aşază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului şi apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

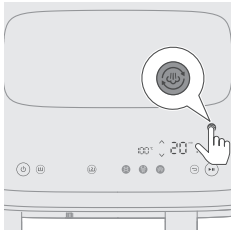
Dacă rezervorul de apă nu este poziţionat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afişarea intermitentă a pictogramei „lipseşte apa” şi se pot produce zgomote ciudate de la ventilator şi motor. Funcţia de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.



5 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

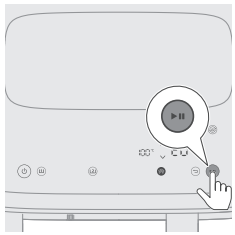


6 Selectează tava mare.

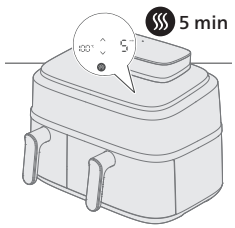


7 Apasă pe butonul de curăţare cu abur pentru a porni curăţarea compartimentului din dreapta.

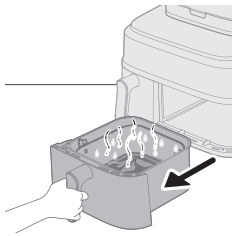
Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.



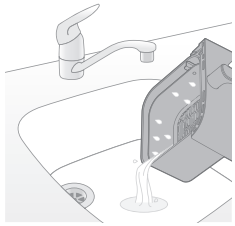
8 Apasă pe butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de curăţare.
Indicatoarele pentru temperatură şi durată nu mai sunt afişate intermitent.



9 După 15 minute, aparatul va emite un semnal sonor continuu şi pictograma pentru curăţarea cu abur va fi afişată intermitent până când scoţi tava.
Acest lucru indică faptul că procesul de curăţare este finalizat şi că urmează fază de uscare de 5 minute.

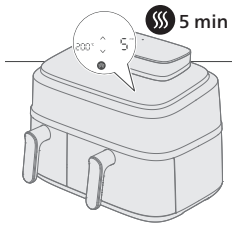


10 Scoate şi goleşte tava.

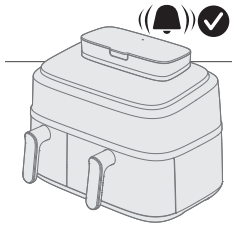


11 Clăteşte coşul şi tava pentru a îndepărta reziduurile.
Dacă rămâne grăsime în tavă şi coş, curăţă-le cu apă cu detergent sau cu detergent folosind un burete, apoi clăteşte din nou.

12 Şterge grăsimea dizolvată din jurul zonei încălzitorului folosind o cârpă sau un prosop de bucătărie.
Când foloseşti funcţiile de preparare cu abur şi aer, se va depune o anumită cantitate de grăsime în jurul zonei încălzitorului. Curăţarea cu abur şi ştergerea efectuate periodic te vor ajuta să menţii curată partea interioară de sus.



13 Introdu tava înapoi în unitate pentru a porni automat modul de uscare.



14 După 5 minute, un semnal sonor va indica finalizarea programului de uscare.

Tip

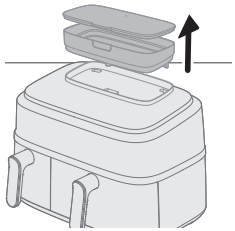
- Înainte de prima utilizare sau în caz de neutilizare pe o perioadă lungă de timp, îţi sugerăm să utilizezi funcţia „curăţare cu abur” pentru a curăţa bine circuitul de apă şi compartimentul din dreapta.

Notă

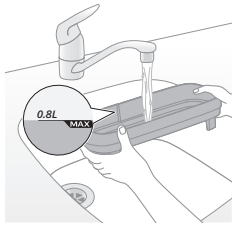
- La pornirea programului de curăţare cu abur sau detartrare, acesta poate genera mai mulţi aburi din partea din spate a aparatului decât în modul de preparare cu abur, ceea ce înseamnă că vei observa mai mult condens pe perete. Înainte de a porni aceste două programe, te rugăm să te asiguri că 1) fantele de evacuare a aerului nu sunt direct orientate spre priză; 2) nu ai aşezat alte aparate de bucătărie lângă aparat; 3) ai aşezat aparatul la o distanţă de 20 cm faţă de perete pentru a reduce formarea condensului pe perete.

Utilizarea funcţiei de detartrare

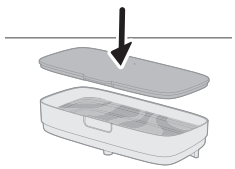
La fiecare 10 ore de utilizare a modului de preparare cu abur se va afişa intermitent pictograma , indicând că trebuie să porneşti un program de detartrare. Această funcţie ajută la curăţarea depunerilor de calcar din sistemul de apă al dispozitivului şi îi prelungeşte durata de viaţă.



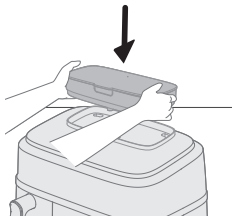
1 Scoate rezervorul de apă de pe aparat.



2 Umple cu apă rezervorul de apă până la nivelul maxim.

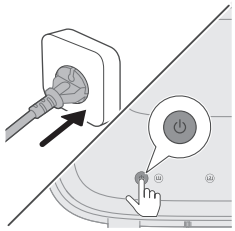


3 Fixează capacul pe rezervorul de apă pentru a evita scurgerile de apă.

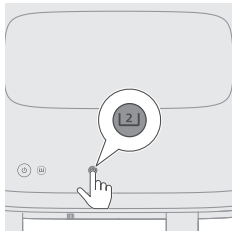


4 Aşază rezervorul de apă în canelura din partea superioară a aparatului şi apasă-l pentru a te asigura că este fixat.

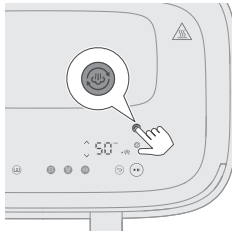
Dacă rezervorul de apă nu este poziţionat corect, apa nu va curge către generatorul de abur. Acest lucru va determina afişarea intermitentă a pictogramei „lipseşte apa” şi se pot produce zgomote ciudate de la ventilator şi motor. Funcţia de preparare cu abur poate fi dezactivată în acest caz.



5 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

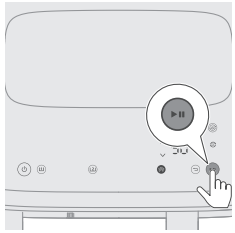


6 Selectează tava mare.



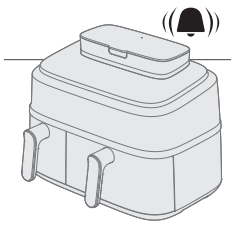
7 Ţine apăsat butonul de curăţare cu abur mai mult de 3 secunde până când se afişează intermitent pictograma de detartrare.

Indicatorul de durată de pe partea dreaptă începe să lumineze intermitent.

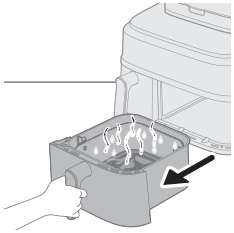


8 Apasă pe butonul de pornire/pauză pentru a porni detartrarea.

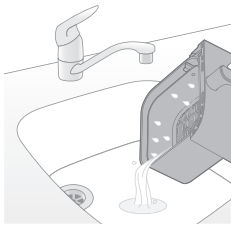
Indicatorul pentru durată nu mai este afişat intermitent.



9 Aşteaptă 50 de minute până când auzi un semnal sonor, indicând că programul s-a încheiat.



10 Scoate tava mare.



11 Evacuează apa murdară.

12 Spală tava şi coşul, clăteşte şi usucă. Şterge compartimentul de preparare cu o cârpă uscată sau cu un prosop de bucătărie.

Îţi recomandăm să utilizezi funcţia de curăţare cu abur pentru a curăţa circuitul de apă interior şi să usuci tava.

Notă

- Când pictograma este afişată intermitent, este indicat să detartrezi imediat. În caz contrar, se poate depune calcar în circuitul de apă şi acesta se poate înfunda.
- Dacă vrei să detartrezi ulterior, poţi omite notificarea. Ţi se va reaminti data următoare când vei porni aparatul Airfryer.
- În niciun caz nu trebuie să utilizezi un lichid de decalcifiere pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oţet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat şi nu poate dizolva corect calcarul.
- Dacă utilizezi adesea apă dură în zona ta, este posibil să fie necesar să detartrezi mai frecvent.

Curăţare generală

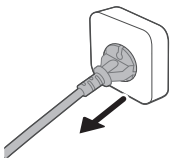
Avertisment

- **Lasă coşul, tava şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.**
- **Tava şi coşul aparatului au o suprafaţă antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curăţare abrazive, deoarece pot deteriora suprafaţa antiaderentă.**

Curăţă aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul şi grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

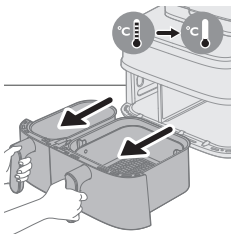
Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul orificiului pentru evacuarea aburului, şterge-l cu o lavetă moale şi uscată.

1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză şi lasă aparatul să se răcească.



Tip

- Scoate tava şi coşul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.



2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

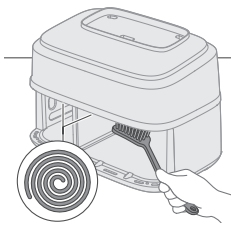
3 Curăţă tava şi coşul în maşina de spălat vase. De asemenea, poţi să le cureţi cu apă fierbinte, detergent de vase şi un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curăţare").

Tip

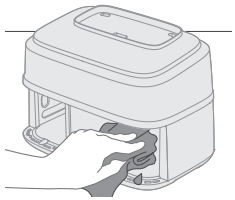
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coş, le poţi înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai uşor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul şi grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coş sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă şi detergent lichid de vase, utilizează o soluţie de degresant lichid.
- Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri duri, deoarece aceasta poate deteriora învelişul elementului de încălzire.



4 Pentru a preveni zgârieturile, şterge uşor exteriorul aparatului (inclusiv orificiul pentru evacuarea aburului şi suprafaţa etc.) cu o cârpă neşifonată, curată şi moale. Începe cu o cârpă uşor umezită şi continuă cu una uscată, dacă este necesar.



5 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



6 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.

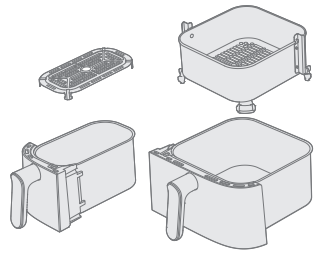
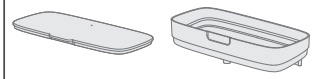
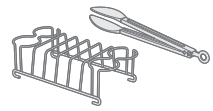
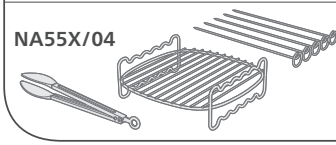
Notă

- Dacă scoţi neintenţionat separatorul, care se află între tava mică şi cea mare, în timpul curăţării, asigură-te că îl pui înapoi în modul corect.

Tip

- Dacă pe tavă s-au lipit resturi de alimente, utilizează programul de curăţare automată „Curăţare cu abur" pentru a înmuia resturile şi a curăţa aparatul mai uşor (consultă „Utilizarea programelor de curăţare automată").

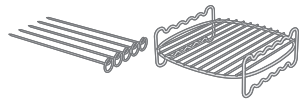
Tabel de curăţare

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

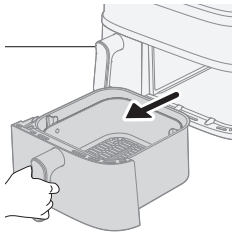
Accesoriile

Utilizarea grătarului cu două niveluri

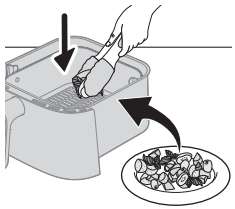
Grătarul cu două niveluri şi suportul de frigărui vin cu următoarele modele: NA55X/03.



Grătarul cu două niveluri este un accesoriu util care permite gătirea pe două niveluri, dar este compatibil numai cu tava mare.



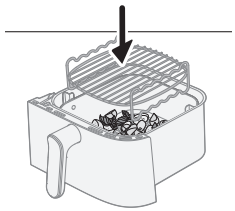
1 Scoate tava mare din aparat.



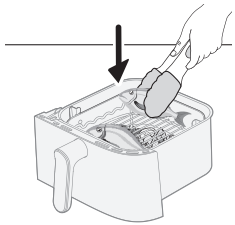
2 Introdu alimentele dorite în coş.

Notă

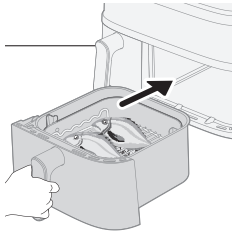
- Consultă tabelul de alimente de mai jos pentru a vedea ce alimente se recomandă a fi gătite pe grătarul cu două niveluri.



3 Aşează grătarul cu două niveluri deasupra alimentelor din coş.



4 Adaugă a doua porţie de alimente pe grătarul cu două niveluri.



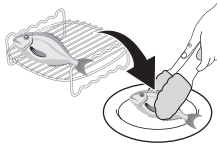
5 Introdu tava în aparat şi reglează timpul şi temperatura conform specificaţiilor din tabelul următor. După ce ai terminat, apasă pe butonul Start.

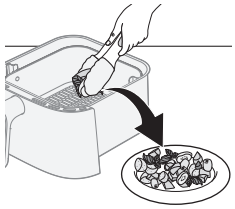
Preparate	Greutate (brută)	Timpul de preparare	Temperatu-ra	Notă

Bucăţi congelate de pui	300 g / 11 oz	17–20 min.	180°C	
Cartofi pai congelaţi	400 g / 14 oz			
Aripi de pui congelate	450 g / 16 oz	16–20 min.	200°C	
Chifteluţe de pui congelate	350 g / 12 oz			
Ştiuleţi de porumb	800-1000 g/28-35 oz	24–28 min.	180°C	- 3 bucăţi de ştiuleţi
Cartofi wedges	500 g / 18 oz			
Doradă	500-600 g/18-21 oz	18–20 min.	200°C	- 2 bucăţi de peşte întreg
Cartof copt (în patru bucăţi)	350 g / 12 oz			
Ciuperci întregi	200 g / 7 oz	12–14 min.	200°C	
Creveţi mari nedecorticaţi	400 g / 14 oz			
Brânză sau tofu la grătar	250 g / 9 oz	15–18 min.	180°C	- Întoarce brânza sau tofu pe grătar la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume	500 g / 18 oz			

Notă

- Alimentul situat sus în tabel trebuie plasat deasupra grătarului cu două niveluri iar al doilea aliment dedesubt.





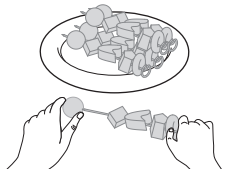
6 După finalizarea procesului de gătire, utilizează mănuşi de cuptor şi cleşti pentru a scoate cu atenţie alimentele din coş.

Atenţie

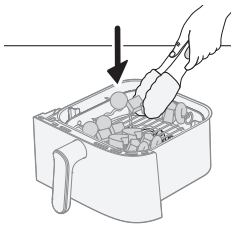
- **Ai grijă atunci când scoţi grătarul cu două niveluri, deoarece devine fierbinte în timpul gătitului.**

Utilizarea frigăruilor

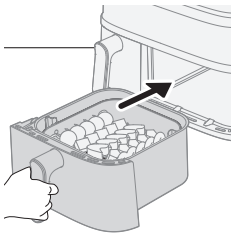
Frigăruile pot fi utilizate în combinaţie cu grătarul cu două niveluri.



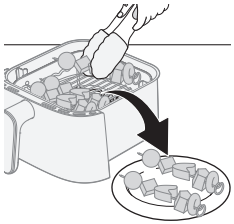
1 Introdu carnea şi legumele dorite pe frigărui.



2 Aşează frigăruile în canelurile desemnate de pe grătarul cu două niveluri.



3 Reintrodu tava în aparat.
4 Setează ora şi temperatura în funcţie de tabelul specificat şi începe procesul de gătire.



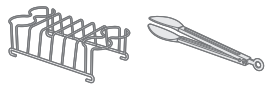
5 După finalizarea gătirii, utilizează mănuşi de cuptor şi cleşti pentru a scoate cu atenţie alimentele din coş.

Consultă tabelul pentru recomandări specifice privind timpii de preparare şi temperaturile.

Conţinutul coşului	**Porţia**	**Timpul de preparare**	**Temperatura**	**Notă**
5 frigărui cu mâncare	5 frigărui	15–18 min.	180°C	- Pune legumele amestecate pe fundul tăvii, iar frigăruile deasupra grătarului cu două niveluri.
Amestec de legume	500 g			

Utilizarea setului pentru mic dejun

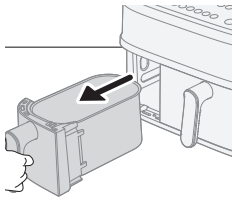
Setul pentru mic dejun este livrat cu următoarele modele: NA55X/04.



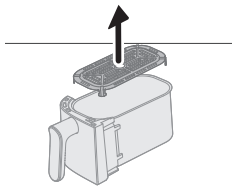
Setul pentru mic dejun permite gătirea simultană a până la patru ouă şi patru bucăţi de pâine prăjită.

Atenţie

- **Pentru a scoate în siguranţă ouăle gătite şi pâinea prăjită din setul pentru mic dejun, utilizează întotdeauna cleşti pentru a preveni orice risc potenţial de ardere.**



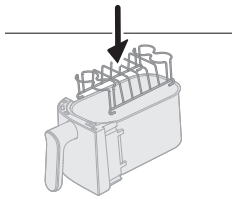
1 Scoateţi tava mică mic din aparat.



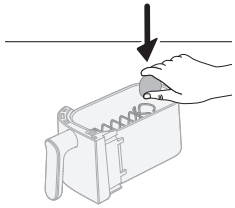
2 Scoate placa inferioară din tavă.

Notă

- Dacă placa inferioară nu este scoasă, este posibil ca feliile de pâine prăjită să nu se potrivească corespunzător în tavă.



3 Pune setul pentru mic dejun în tava mică.

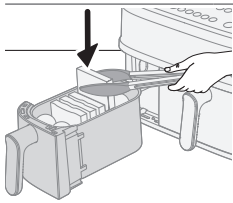


4 Pune până la patru ouă în setul pentru mic dejun şi introdu tava înapoi în aparat.

5 Reglează ora şi temperatura în funcţie de tabelul de alimente de mai jos şi apasă butonul de pornire.

Set pentru micul dejun	Cantitatea	Timpul de preparare	Temperatura	Notă

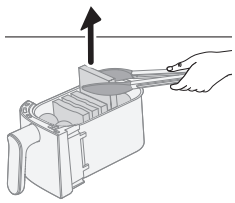
Ouă fierte tare	4 ouă	10–12 min.	180°C	- Gătește ouăle mai întâi. Adaugă pâinea prăjită la jumătatea procesului de gătire.
Ouă fierte moi	4 ouă	8–10 min.		
Pâine prăjită	5 buc.	5–6 min.		



6 La jumătatea procesului de gătire, adaugă feliile de pâine prăjită în setul pentru mic dejun şi continuă să gătești.

Sfat

- Ia în considerare activarea memento-ului de agitare pentru a nu uita să adaugi pâinea prăjită.
- Dacă pâinea prăjită nu se potrivește în tavă, tai-o pe jumătate.



7 După ce gătitul este complet, utilizează cleşti pentru a scoate cu atenţie ouăle şi pâinea prăjită.

Te rugăm să consulți tabelul de mai jos pentru perioadele şi temperaturile specifice de preparare.

Depozitarea

1 Scoate ştecărul din priză şi lasă aparatul să se răcească.
2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate şi uscate.
3 Înfăşoară cablul în jurul suportului de cablu de pe partea din spate a aparatului.

Notă

- Când transporţi Airfryer, ţine-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a tăvilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detaşabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detaşabilă inferioară etc., sunt fixate înainte de transport şi/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poţi avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poţi rezolva problema cu ajutorul informaţiilor de mai jos, accesează **www.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereţii exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele şi butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coşul şi interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinţi pentru atingere.
		Dacă laşi aparatul pornit prea mult timp, unele porţiuni devin prea fierbinţi pentru a fi atinse. Aceste porţiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:
		Cât timp cunoşti care sunt zonele fierbinţi şi eviţi să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranţă.
Cartofii mei prăjiţi de casă nu ies conform aşteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obţine cele mai bune rezultate, foloseşte cartofi făinoşi proaspeţi. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conţine indicaţia că sunt adecvaţi pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coş este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu porneşte.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ştecărul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeaşi priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză şi verifică siguranţele.
	Butonul de pornire/oprire nu a fost încă activat.	Utilizează degetul mare pentru a apăsa butonul de pornire/oprire, asigurându-te că atingi butonul cu tot degetul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curăţării cu unelte de curăţare dure şi/sau în timpul introducerii coşului).	Poţi preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coşului în tavă. Dacă introduci coşul în poziţie înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porţiuni de strat de acoperire. În acest caz, reţine că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenţie excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conţine încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăţă bine întotdeauna tava şi coşul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăţi de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipeşte.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un şervet înainte de a le introduce în coş.
Ecranul Airfryer afişează „E1”.	Aparatul s-a stricat/este defect.	Apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puţin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afişajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E4–E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecţiune.	Încearcă să deconectezi şi reconectezi dispozitivul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Aud nişte zgomote ciudate care vin din interiorul aparatului.	Aparatul este echipat cu un ventilator, care este necesar pentru a transporta căldura către alimente, precum şi cu o pompă de apă, care este necesară pentru funcţia de preparare la abur a aparatului.	Acest zgomot este normal şi prevăzut. Dacă zgomotul devine mai puternic sau se schimbă în mod evident, contactează centrul de asistenţă Philips pentru recomandări suplimentare.
În camera de preparare există apă după preparare.	Aparatul Airfryer produce abur în timpul preparării. Aburul condensează pe alimente şi pe pereţii interiori ai camerei de preparare. Apa condensată rămâne în camera de preparare după preparare.	Este normal ca o anumită cantitate de apă să rămână în camera de preparare. Doar şterge-o cu o cârpă umedă, neabrazivă.
afişat intermitent în permanenţă	Nu există apă în rezervor	Adaugă apă în rezervorul de apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Apasă pe rezervorul de apă în canelură pentru a-l fixa în poziţie, apoi apasă butonul de pornire/pauză.
	Conductă de apă blocată	Contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta pentru a solicita asistenţă de service.
afişat intermitent în permanenţă	Aceasta este mementoul pentru detartrare	Efectuează procesul de detartrare. Consultă capitolul „Detartrarea”.
Este posibil să existe apă de condens pe perete în timpul preparării cu abur, curăţării cu abur şi detartrării	Este normal, vaporii vor ieşi din fantele de evacuare a aerului din partea dreaptă şi ventilatorul îi va împinge spre perete	Poziţionează aparatul la o distanţă de 20 cm faţă de perete şi nu poziţiona fantele de evacuare a aerului chiar în faţa prizei, pentru a evita problemele electrice. Nu pune alte electrocasnice de bucătărie în apropierea aparatului. Foloseşte o cârpă pentru a-l usca.
Aparatul pare să prezinte scurgeri	Scurgeri din partea interioară a aparatului (scurgeri de la conducta de apă etc.)	Contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta pentru a solicita asistenţă de service.
	Dispozitiv fisurat din cauza forţei externe sau deformării	
	Scurgeri din rezervorul de apă	Scoate rezervorul de apă şi instalează-l din nou în mod corect Verifică dacă rezervorul de apă prezintă fisuri şi contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta

Problemă	**Cauză posibilă**	**Soluţie**
Abur insuficient	Apă insuficientă în rezervorul de apă	Verifică rezervorul de apă pentru a te asigura că există suficientă apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Apasă pe rezervorul de apă în canelură pentru a-l fixa în poziţie, apoi apasă butonul de pornire/pauză.
	Orificiul de admisie a apei din canelura din partea superioară a aparatului este murdar/înfundat	Curăţă şi clăteşte orificiul de admisie a apei.
	Generator de abur înfundat sau scurgeri de la conducta de abur	Dacă aparatul a fost utilizat o perioadă lungă de timp, poate fi necesar să efectuezi detartrarea sau să cureţi generatorul de abur. Porneşte programul de detartrare. Dacă tot nu funcţionează, contactează centrul de asistenţă pentru clienţi
Nu se aude niciun sunet de la ventilator sau motor la pornirea programului de preparare cu abur, preparare cu abur şi aer, curăţare cu abur, detartrare, dar temperatura şi durata sunt afişate continuu	Este normal. Aparatul funcţionează.	Aşteaptă mai mult de 20 secunde pentru a verifica din nou fenomenul.
Apa rezultată din condensare prezentă pe priza liberă în timpul preparării la abur, curăţării cu abur, detartrării	Dispozitiv plasat prea aproape de prizele libere	Se recomandă schimbarea poziţiei dispozitivului sau utilizarea capacului de protecţie împotriva prafului pentru a evita formarea condensului pe prizele libere.

Përmbajtja

E rëndësishme 998
Riciklimi 1000
Fushat elektromagnetike (EMF) 1001
Garancia dhe mbështetja 1001
Hyrje 1002
Përshkrim i përgjithshëm 1003
Përshkrimi i funksioneve 1005
Përpara përdorimit të parë 1006
Përgatitjet para përdorimit të parë 1007
Udhëzim gatimi 1009
Gatimi në tiganin dysh 1009
Gatimi në një tigan 1014
Pastrimi 1037
Përdorni programe të automatizuara pastrimi 1037
Pastrim i përgjithshëm 1042
Aksesorët 1044
Vendruajtja 1049
Zgjidhja e problemeve 1050

E rëndësishme



Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehjes.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehësi është i lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.
- Përpara përdorimit të parë, foleja e mbajtjes së kordonit duhet të montohet në pajisje. Mos e hiqni në asnjë moment mbajtësen e kordonit.

Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga “Philips”, agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Lidheni pajisjen vetëm me një prizë muri të tokëzuar, të mbrojtur nga një ndërprerës i rrjedhjeve të tokës.
- Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për telekomandim.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvoje dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 15 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.

- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- Meqenëse kjo Airfryer ka dy ndarje për gatim, fuqia e saj elektrike është e madhe. Mos përdorni pajisje të tjera të fuqishme në të njëjtin qark njëkohësisht (p.sh., çajnikë, skara elektrike dhe pajisje të ngjashme). Përndryshe, mund të ndodhë që siguresa në instalimet e shtëpisë të reagojë dhe rryma në këtë prizë të ndërpritet.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesorë origjinalë të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tava, koshi dhe aksesorët e vendosur brenda dhomës së gatimit nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.
- Kur gatuani ushqimin në avull, kini kujdes kur hapni kapakun për të shmangur djegiet nga vrulli i avullit.
- Ndarja boshe është gjithmonë e nxehtë edhe nëse tjetra është në punë.

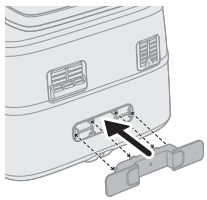


- Ndarja/hapësira e papërdorur e pajisjes mund të nxehet kur ndarja/hapësira tjetër është në përdorim dhe këshillohet që të mbahen të gjithë sirtarët në vend edhe kur përdoret vetëm njëra ndarje/hapësirë, dhe ta hapni/hiqni vetëm nëse është e nevojshme për mbushjen e sirtarit.
- Mos e vendosni dritaren e avullit të pajisjes përkundër prizës.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.

- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Mos e hiqni pajisjen nga priza menjëherë pas përfundimit të procesit të gatimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe.
- Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca nxehëse, skaji i pjesëve metalike dhe mburoja e spërkatjes.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Bëni kujdes kur gatuani ushqime që prishen shpejt kur përdorni funksionin e përfundimit të sinkronizuar (mund të krijohen baktere).
- Kini kujdes kur nxirrni ushqimin e gatuar dhe mos lejoni që aksesorët të bien.



- Mbajtësja e kordonit shërben gjithashtu si ndarëse, duke krijuar distancë midis pajisjes dhe murit për të parandaluar akumulimin e nxehtësisë. Mos e hiqni kurrë këtë spesor.
- Kur të ndizet ikona e zhgëlqerimit, vazhdoni me procesin e zhgëlqerimit.
- Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës. Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.
- Në përdorim normal, duhet të sigurohet ajrim i mirë rreth produktit.
- Nëse avulli grumbullohet brenda ose rreth sipërfaqes së ajrimit të avullit, fshijeni me një leckë të butë të thatë.
- Nëse ka ujë kondensimi në prizën e lirë, rekomandohet të rregulloni pozicionin e pajisjes ose të përdorni kapakun e pluhurit të prizës për të shmangur kondensimin e grumbulluar në prizat e lira.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Garancia dhe mbështetja

"Versuni" ofron një garanci dy vjeçare pas blerjes të këtij produkti. Garancia nuk është e vlefshme nëse një defekt shkaktohet për shkak të përdorimit të gabuar ose mosmirëmbajtjes. Garancia jonë nuk ndikon të drejtat tuaja ligjore si konsumator, sipas ligjit. Për më shumë informacion ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen e internetit **www.philips.com/support**.

Hyrje

Urime dhe mirëseardhje në familjen Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistrojeni produktin në faqen **www.Philips.com/welcome**.

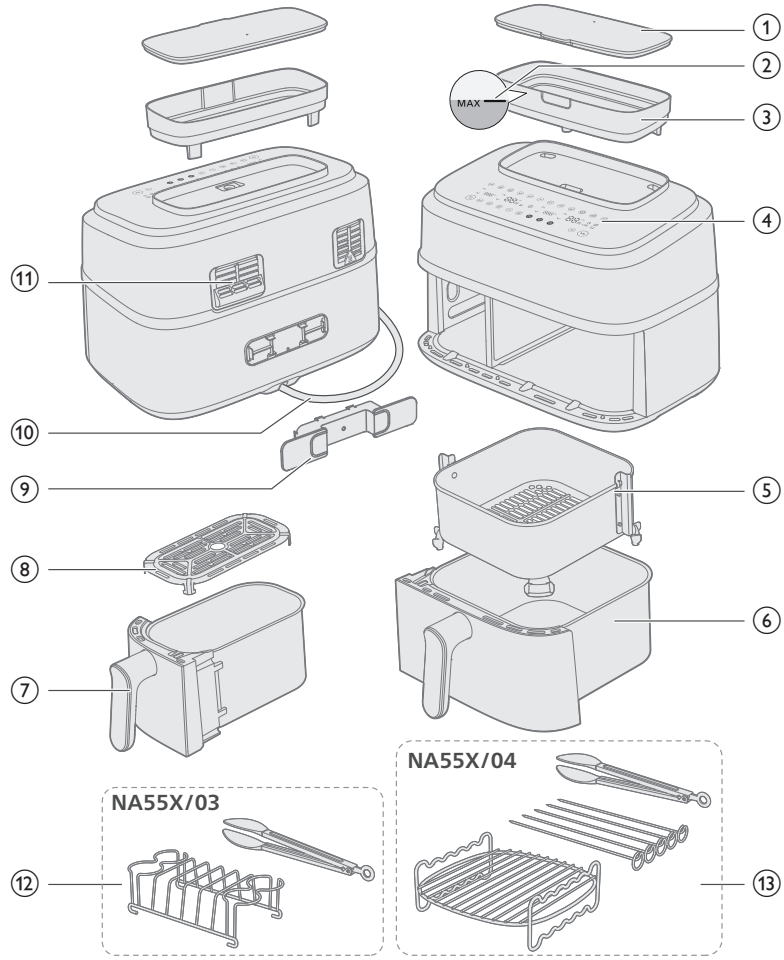
Airfryer me dy kosha me avull ju mundëson të përgatisni dy përbërës me metoda të veçanta gatimi, të dy gati në të njëjtën kohë. Dy kosha për skuqje, pjekje, rosto dhe pjekje në skarë, me të madhin të pajisur edhe për avull. Shijoni ushqimet e gatuara në mënyrë perfekte me teknologjinë RapidAir Plus dhe Air Steam.

Për më tepër, ky Airfryer është i pajisur me programin e pastrimit automatik, si pastrimi me avull dhe zhgëlqerimi. Pastrimi me avull mund ta bëjë më të lehtë heqjen e grumbullimit të yndyrës nga tigani i madh dhe rreth tubit të ngrohjes. Funksioni i zhgëlqerimit ndihmon në pastrimin e grumbullimit të gëlqeres në sistemin e ujit të pajisjes dhe i rrit jetëgjatësinë.

Vjen me aplikacionin Home ID që ju jep udhëzime hap pas hapi dhe qindra vakte të shijshme me cilësime specifike për AirFryer me dy kosha.

Shkarkoni aplikacionin duke përdorur kodin QR në pako.

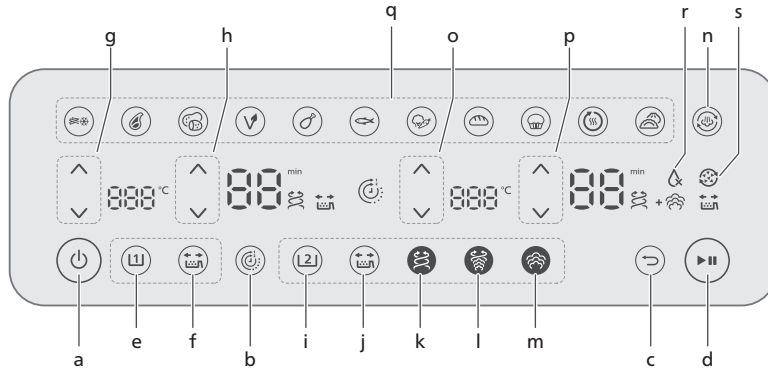
Përshkrim i përgjithshëm



Pjesët kryesore

1	Kapaku i depozitës së ujit	8	Pjata e poshtme për tiganin e vogël
2	Treguesi MAX i nivelit të ujit	9	Mbajtësja e kordonit
3	Depozita e ujit	10	Kordoni elektrik
4	Paneli i kontrollit	11	Daljet e ajrit
5	Koshi për tiganin e madh	12	Seti i mëngjesit (vetëm NA55X/03)
6	Tigani i madh	13	Shtresa dyshe me heje (vetëm NA55X/04)
7	Tigani i vogël		

Paneli i kontrollit



a Butoni i ndezjes/fikjes
b Funksioni i kohës
c Butoni i kthimit pas
d Butoni i nisjes/pauzës

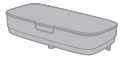
Butona për komandimin e tiganit të vogël

e Butoni i tiganit të vogël
f Butoni i rikujtesës së tundjes
g Butonat e komandimit të temperaturës
h Butonat e komandimit të kohës

Butonat e komandimit të tiganit të madh

i Butoni i tiganit të madh
j Butoni i rikujtesës së tundjes
k Butoni i funksionit të skuqjes me ajër
l Butoni i funksionit steam&airfry
m Butoni i funksionit të avullit
n Butoni i funksionit të pastrimit me avull
o Butonat e komandimit të temperaturës
p Butonat e komandimit të kohës
q Butonat e preseteve
r Treguesi i mungesës së ujit
s Ikona e rikujtimit për zhgëlqerimin

Përshkrimi i funksioneve



Depozita e ujit

Airfryer ka një depozitë uji të vendosur në krye të pajisjes. Treguesi MAX i nivelit të ujit është rreth 800 ml, i dukshëm si nga përpara ashtu edhe nga mbrapa. Për të parandaluar derdhjen e ujit, mos e tejkaloni këtë nivel.

Për të shmangur derdhjet, mbajeni depozitën me të dyja duart ndërsa e mbushni dhe mbyllni kapakun përpara se ta lëvizni. Zbrazeni depozitën pas çdo cikli gatimi për të parandaluar grumbullimin e gurëve gëlqerorë.



Funksioni i kohës

Sinkronizon automatikisht kohën e gatimit për të siguruar që të dy tiganët të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë, edhe nëse ka kohë të ndryshme gatimi.



Butoni prapa

Përdorni butonin prapa nëse keni zgjedhur gabimisht presetin/funksionin e gabuar.



Rikujtesa e tundjes

Shtypni butonin rikujtues të tundjes për të aktivizuar ose çaktivizuar sinjalizimet që ju kujtojnë të tundni ose ktheni ushqimin dy herë gjatë gatimit për rezultate më të njëtrajtshme. Do të dëgjoni një "bip" dhe do të shihni një ikonë me dridhje që pulson pranë ekranit të orës.



Funksioni Airfry

Teknologjia RapidAir Plus me një dizajn unik në formë ylli qarkullon ajrin e nxehtë përreth dhe nëpër ushqim, duke siguruar gatim të njëtrajtshëm brenda dhe jashtë për ushqime të shijshme shtëpiake.



Funksioni steam&airfry

Vetëm për tigan të madh: Arrini butësinë e zierjes me avull me freskinë e skuqjes me ajër duke përdorur RapidAir Plus me teknologjinë Air Steam.



Funksioni i avullit

Vetëm për tigan të madh: Teknologjia jonë Air Steam siguron një infuzion të mirë të avullit për perimet, peshkun, petat ose produktet e pjekura, duke arritur një strukturë të butë dhe delikate pa u lagur ose me ujë.



Nuk ka ikonë treguese të ujit

Është ikona në ekranin e shifrave djathtas. Kur pulson me një tingull "bip", tregon se nuk ka ujë në depozitë apo se depozita nuk është vendosur siç duhet. Mbushni depozitën me ujë dhe sigurohuni që të jetë në vend; më pas shtypni butonin Stop/Start dhe shenja do të fiket.



Funksioni i pastrimit me avull

Vetëm për tigan të madh: Shtypni një herë butonin e pastrimit me avull për të filluar pastrimin e dhomës së duhur dhe për të ndihmuar në shpërbërjen e mbetjeve të yndyrës në tigan dhe rreth ngrohëses. Shikoni kapitullin "Pastrimi - Pastrimi me avull" për detaje.



Funksioni i zhgëlqerimit

Vetëm për tigan të madh: Shtypni gjatë butonin e pastrimit me avull për të paktën 3 sekonda derisa ikona e zhgëlqerimit të pulsojë. Shihni kapitullin "Pastrimi - Zhgëlqerimi" për detaje.





Ndërprit gatimin

Shtypni butonin Start/Pause ose rifusni "tiganin/koshin" për të rifilluar gatimin.

Presetet

Presetet më poshtë janë programe gatimi që japin rekomandime për temperaturën dhe kohën e gatimit bazuar në një sasi të caktuar ushqimi. Për detaje të mëtejshme shihni kapitullin “Gatimi me presete”.

					
Patate e ngrirë ushqime me bazë	Biftek	Patate të freskëta	Vegan	Kofshë pule	Peshk
					
Perime	Bukë	Kek në kupë/ Kek	Ringrohje	Petulla	

Zhurma e pajisjes

Mund të dëgjoni një zhurmë kur pajisja punon. Kjo është normale dhe vjen nga pompa dhe ventilatori.

Njoftimet zanore

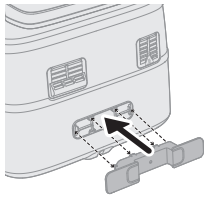
Ndonjëherë mund të dëgjoni një tingull, për shembull kur pajisja ka përfunduar gatimin, ose kur kërkohet një veprim gjatë gatimit, p.sh., tundja ose rrotullimi i ushqimit.

Përpara përdorimit të parë

E rëndësishme

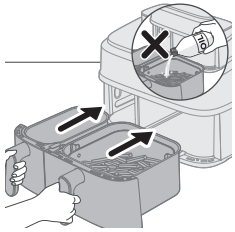
- **Gjatë përdorimit të parë, Airfryer mund të lëshojë pak tym dhe erë. Kjo duhet të shpërndahet brenda pak minutash.**
- **Përpara gatimit të parë, ndiqni kapitullin "Pastrimi" për të pastruar plotësisht pajisjen.**

1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
3 Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë (shih kapitullin "Pastrimi").
4 Lidheni mbajtësen e kordonit në zonën e caktuar në pjesën e pasme të pajisjes duke e klikuar në vend.



Kujdes

- **Mbajtësja e kordonit shërben gjithashtu si ndarëse, duke krijuar distancë midis pajisjes dhe murit për të parandaluar akumulimin e nxehtësisë.**



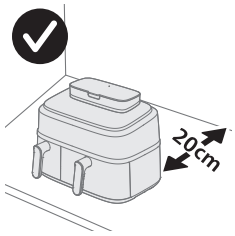
Kujdes

- **Ky është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.**
- **Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurta për furrë.**
- **Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.**
- **Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.**
- **Ngrohja paraprake e pajisjes nuk është e nevojshme.**

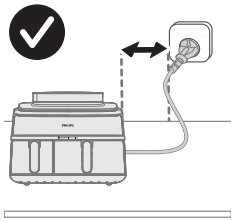
Përgatitjet para përdorimit të parë

Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

Shënim



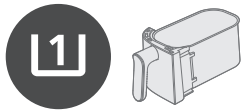
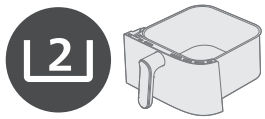
- Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga dalja e ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në mënyrë të sigurt larg avullit dhe daljes. Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës.



- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni Airfryer pranë një pajisjeje tjetër gatimi, afër murit të kuzhinës ose poshtë dollapit të kuzhinës, pasi avulli i nxehtë mund të kondensohet dhe të rrjedhë nëpër sipërfaqe.
- Në përdorim normal, duhet të sigurohet ajrim i mirë rreth produktit.
- Gjatë përdorimit, del avull i nxehtë nga dalja e ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në mënyrë të sigurt larg avullit dhe daljes. Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e ajrit drejtpërdrejt përpara prizës.

Udhëzim gatimi

Ka funksione të ndryshme gatimi për tiganët majtas dhe djathtas. Mund të zgjidhni tiganin përkatës për funksionin e dëshiruar të gatimit.

	Mënyra e gatimit		
	Skuqje me ajër	Steam&airfry	Avull
			
Tigani i vogël 	✓	✗	✗
Tigani i madh 	✓	✓	✓

Përpara se të përdorni funksionin steam ose steam&airfry, sigurohuni që ka ujë të mjaftueshëm në depozitë dhe mos e tejkaloni treguesin MAX të nivelit të ujit në depozitë.

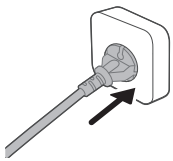
Zbrazeni depozitën e ujit pas gatimit.

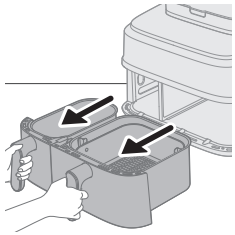
Gatimi në tiganin dysh

Gatimi me funksionin Time

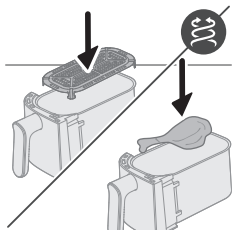
Nëse gatuani dy ushqime me funksione, temperatura dhe kohë të ndryshme, përdorni **funksionin e Time** për të përfunduar të dy tiganët në të njëjtën kohë.

1 Futeni spinën në prizë.

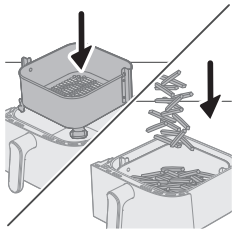




2 Hiqini të dy tiganët nga pajisja duke tërhequr dorezën.



3 Vendoseni pjatën e poshtme në një tigan të vogël.

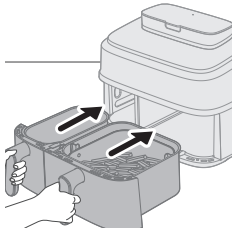


4 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

Shënim

- Sigurohuni që kapakët e koshit të jenë vendosur saktë në anën e djathtë dhe të majtë kur e futni në tigan. Nëse e rrotulloni gabimisht me 90 gradë, koshi nuk do të futet.
- Është normale të ushtroni pak forcë për të vendosur koshin në tigan.

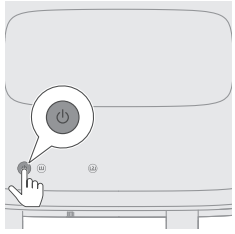
5 Vendosini përbërësit në kosha.



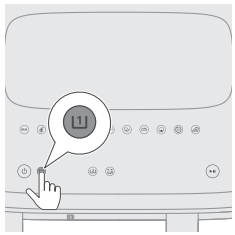
6 Kthejini sërish tiganët në Airfryer.

Kujdes

- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**

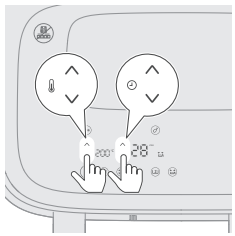


7 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.



8 Zgjidhni tiganin e vogël.

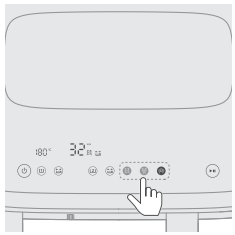
Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e majtë fillon të pulsojë.



9 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.

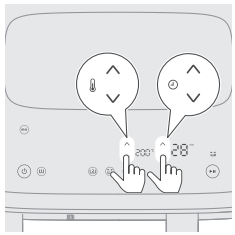


10 Zgjidhni tiganin e madh.



11 Zgjidhni funksionin e dëshiruar të gatimit: funksioni i air fry, steam ose steam&airfry.

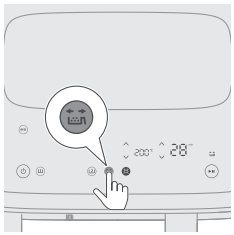
Përpara se të zgjidhni funksionin steam ose steam&airfry, mbushni depozitën në treguesin e nivelit MAX.



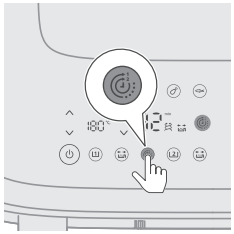
12 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.

Nëse zgjidhni funksionin airfry ose steam&airfry, mund të rregulloni temperaturën e gatimit. Për funksionin e avullit, temperatura është e fiksuar në 100℃ dhe nuk është e rregullueshme.

Referojuni tabelës ushqimore në kapitullin "Gatimi në një tigan" për sasitë e sugjeruara të ushqimit, temperaturat dhe kohën e gatimit.



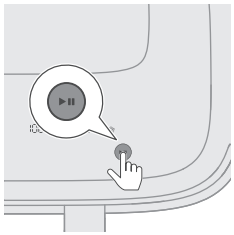
13 Shtypni butonin e rikujtimit të tundjes për t'ju kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit.



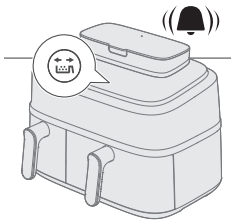
14 Shtypni butonin e funksionit Time për të siguruar që të dyja pjatat të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë.

Nëse jeni duke gatuar dy ushqime me funksione, temperatura dhe kohë gatimi të ndryshme dhe nuk kanë nevojë të përfundojnë në të njëjtën kohë, mund ta kaloni këtë hap.

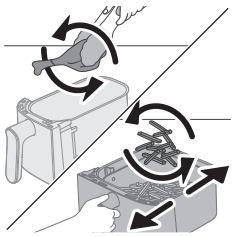
Gjatë gatimit, nëse rregulloni kohën për një tigan, **funksioni Time** do të çaktivizohet dhe të dy tiganët do të funksionojnë veçmas. Për të aktivizuar sërish **funksionin Time**, shtypni butonin Start/Pause. Më pas, shtypni butonin e **funksionit Time** që shfaqet. Së fundi, shtypni sërish butonin Start/Pause për të rifilluar gatimin.

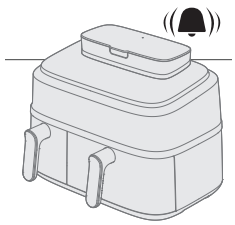


15 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

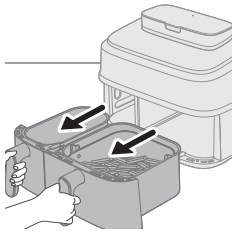


16 Kur të dëgjoni sinjalin zanor të rikujtimit të tundjes, hiqni tiganin me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.





17 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



18 Nxirrni tiganët dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Nëse nuk janë bërë ende, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

19 Hiqni me kujdes përbërësit (p.sh. patate të skuqura) nga tigani me mashë skare.

Shënim

- Për të vendosur në pauzë të dy tiganët, shtypni butonin Start/Pause. Shtypeni sërish për të vazhduar gatimin për të dy tiganët.
- Për të vendosur në pauzë vetëm njërin tigan, zgjidheni fillimisht, pastaj shtypni butonin Start/Pause. Shtypeni sërish për të vazhduar gatimin për atë tigan.
- Mund të përdorni një preset në një tigan dhe cilësime manuale në tiganin tjetër.
- Pajisja ndalon automatikisht kur nxirrni njërin tigan dhe rifillon gatimin kur e vendosni përsëri.

Për udhëzime mbi funksionet e ndryshme të gatimit, shihni seksionet përkatëse në kapitullin "Gatimi në një tigan".

Gatimi në një tigan

Nëse dëshironi të skuqni në ajër një pjesë të vogël ushqimi, zgjidhni tiganin e vogël ⑪.

Nëse dëshironi të skuqni në ajër, të gatuani me avull dhe skuqje me ajër, ose të zieni në avull një pjesë të madhe ushqimi, zgjidhni tiganin e madh ⑫.

Udhëzimet e mëposhtme janë për tiganin e madh.

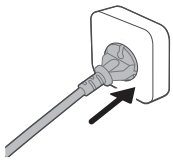
Shënim

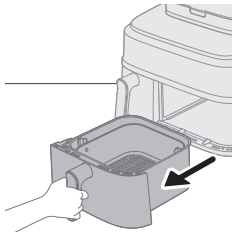
- Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.
- Në varësi të përbërësve, mund të dëshiron të derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e tepërt nga tigani pas çdo grumbulli ose përpara se ta tundni ose zëvendësoni koshin. Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë dhe vishni doreza të sigurta për furrë kur derdhni vaj ose yndyrë të tepërt. Pastaj kthejeni koshin në tigan.

Funksioni i skuqjes me ajër

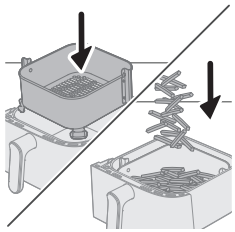
Skuqja me ajër në tiganin e madh me tabelën ushqimore

1 Futeni spinën në prizë.





2 Hiqeni tiganin e madh me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.

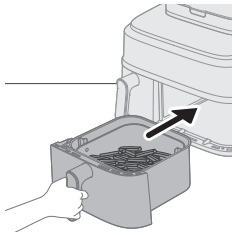


3 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

4 Vendosini përbërësit në kosh.

Shënim

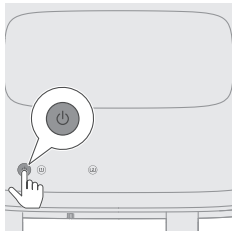
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën ushqimore" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



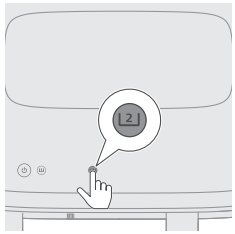
5 Kthejeni sërish tiganin në Airfryer.

Kujdes

- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



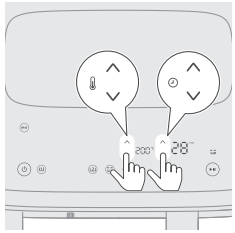
6 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.



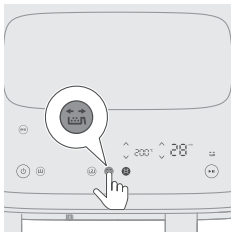
7 Zgjidhni tiganin e madh.



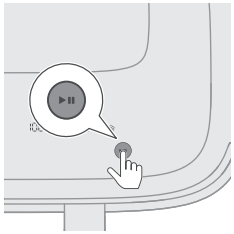
8 Zgjidhni butonin e funksionit Airfry.
Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e djathtë fillon të pulsojë.



9 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme (shihni "Tabelën e ushqimit").



10 Shtypni butonin rikujtues të tundjes për të të kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse përbërësit kërkojnë tundje ose rrotullim (shihni "Tabelën e ushqimit").

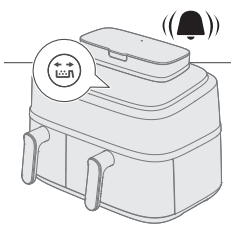


11 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

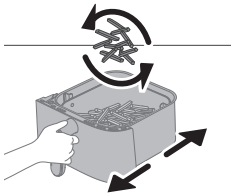
Ekrani i temperaturës dhe i kohës nuk pulson më.

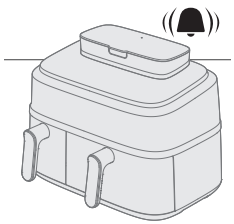
Shënim

- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke klikuar butonat lart ose poshtë.

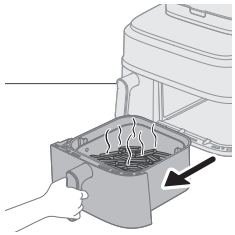


12 Kur dëgjoni sinjalin zanor të rikujtuesit të dridhjes, nxirreni tiganin me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.





13 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



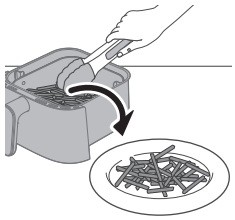
14 Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Kujdes

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.



15 Hiqni me kujdes përbërësit (p.sh. patate të skuqura) nga tigani me mashë skare.

Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit pasi koshi mund të bjerë nga tigani.**
- **Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

Tabela ushqimore - tigan i madh

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Patate të skuqura të ngrira (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	800g / 28oz	200°C	28-31	Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	800 g /28 oz	180°C	30-40	Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	600 g/ 21 oz	200°C	10-20	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	600 g/ 21 oz	200°C	18-24	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	4 qofte	200°C	15-20	Kthejeni në gjysmë të kohës
Copë mishi	1200g / 42oz	150°C	55-60	Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	4 thela	200°C	15-20	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz)	10 copë	200°C	11-15	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	10 copë	180°C	27-32	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	5 copë	180°C	15-25	Kthejeni në gjysmë të kohës
Pulë e plotë	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	3 peshq	180°C	20-25	
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	5 copë	160°C	25-32	
Perime të përziera (të prera trashë)	1000 g/28 oz	180°C	18-23	Vendosni kohën e gatimit sipas shijes, tundni, kthejeni ose përzieni përgjysmë
Kekë me kupë (rreth 50 g/1.8 oz)	9 copë	160°C	13-15	Përdorni kupa kekësh të vegjël
Kek	500 g/18 oz	140°C	35-40	Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL. Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni kekun
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/ 2 oz)	6 copë	200°C	6-8	
Vegane (ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)	12 copë	180°C	12-15	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Bukë shtëpie	550g / 28oz	150°C	33-35	Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën



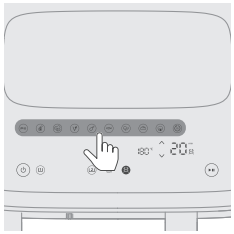
Tabela ushqimore - tigan i vogël

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Patate të skuqura të ngrira (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	300g / 11oz	200°C	28-30	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	300 g /11 oz	180°C	30-38	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	300g / 11oz	200°C	20-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	300g / 11oz	200°C	20-23	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	300g / 11oz	200°C	21-24	Kthejeni në gjysmë të kohës
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	300 g /11 oz	200°C	20-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz)	6 copë	200°C	13-17	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	5 copë	180°C	28-30	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	3 copë	180°C	20-25	Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	1 copë	180°C	24-26	
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	2 copë	160°C	25-32	
Perime të përziera (të prera trashë)	400 g /14 oz	180°C	12-25	Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Kekë me kupë (rreth 50 g/1.8 oz)	6 copë	160°C	19-25	Përdorni kupa kekësh të vegjël
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/ 2 oz)	3 copë	200°C	6-8	
Vegane (ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)	12 copë	190°C	15-18	40 g për çdo copë Ushqim çasti, i freskët vegan si p.sh. falafel Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet

Skuqni me ajër me një preset në tigan të madh

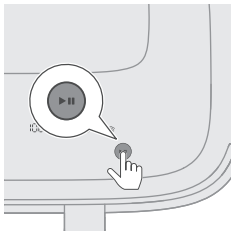


1 Ndiqni hapat 1–8 në kapitullin "Skuqja me ajër në tigan të madh me tabelën ushqimore.

2 Zgjidhni presetin.

Këshillë:

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin mbrapa ose çaktivizoni butonin e presetit dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.

Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

Shihni tabelën më poshtë për sasitë e sugjeruara të ushqimit sipas kohës së parazgjedhur të gatimit.

Preset - Tigani i madh

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Presetet	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira		800g / 28oz	200°C	28 min	- Ushqime çasti të ngrira me bazë patatesh, si patate të ngrira për skuqje, copë patatesh, patate të valëzuara etj. Rikujtuesi i tundjes është aktivizuar si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Biftek (ose bërxolla viçi dhe derri)		600g / 21oz	200°C	20 min	- Fetë me trashësi 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz secila.
Vegane (ose ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)		12 copë	180°C	12 min	- 40 g për çdo copë Ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel Tundni, kthejeni ose përzieni 2–3 herë ndërmjet
Patate të freskëta		800g / 28oz	180°C	30 min	- Përdorni patate miellëse - Pritini në kubikë patatesh - Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni ¼ deri 1 lugë gjelle vaj - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Kofshë pule (ose shpesë)		8 - 10 fije	180°C	32 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		600g / 21oz	180°C	23 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		1000 g/ 35 oz	180°C	22 min	- Të prera trashë - Perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë)
Kek		800g / 35oz	140°C	35 min	- Përdorni aksesorin e pjekjes XL (199 x 189 x 80 mm) për tiganin e madh - Përdorni kupa për kekë për një kosh të vogël

Presetet	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Bukë		500 g	180°C	35 min	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL - Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet - Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën
Ringrohje			160°C	5 min	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit



Preset - Tigan i vogël

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Presetet	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Ushqime çasti me bazë patatesh të ngrira		300g / 11oz	200°C	30 min	- Ushqime çasti të ngrira me bazë patatesh, si patate të ngrira për skuqje, copë patatesh, patate të valëzuara etj. Rikujtuesi i tundjes është aktivizuar si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Biftek (ose bërxolla viçi dhe derri)		400g / 14oz	200°C	22 min	- Fetë me trashësi 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz secila
Vegane (ose ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel)		8 foto	190°C	15 min	- 40 g për çdo copë Ushqime çasti të freskëta vegane, si falafel Tundni, kthejeni ose përzieni 2–3 herë ndërmjet
Patate të freskëta		300g / 11oz	180°C	35 min	- Përdorni patate miellëse - Pritini në kubikë patatesh - Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni ¼ deri 1 lugë gjelle vaj - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.

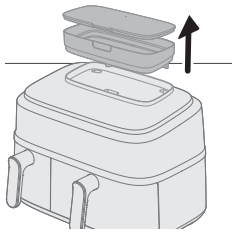
Presetet	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Kofshë pule (ose shpesë)		4-5 fije	180°C	36 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		300g / 11oz	180°C	25 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		400 g	180°C	25 min	- Të prera trashë - Perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë)
Kek		6pics	150°C	20 min	- Përdorni kupa për kekë për një kosh të vogël
Bukë		300 g	160°C	40 min	- Përdorni aksesorin e pjekjes
Ringrohje		-	170°C	6 min	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit

Këshillë: Mbajtja ngrohtë

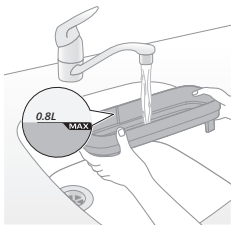
- Mund ta mbani ushqimin të ngrohtë në Airfryer duke vendosur temperaturën në 80 gradë dhe përshtatni kohën për aq kohë sa dëshironi të mbani ushqimin të ngrohtë. Ju rekomandojmë të mos e mbani ushqimin të ngrohtë për më shumë se 30 minuta pasi cilësia e ushqimit mund të ulet.
- Nëse ushqimet si patatet e skuqura humbasin vetinë krokante gjatë modalitetit të mbajtjes ngrohtë, ose shkurtoni kohën e mbajtjes ngrohtë duke e fikur pajisjen më herët ose bëjini krokante për 2-3 minuta në temperaturë 180°C.

Funksioni steam&airfry

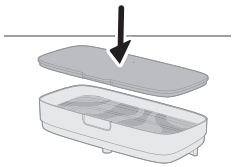
Steam&airfry me tabelën ushqimore



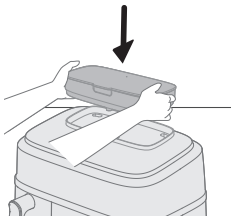
1 Hiqeni depozitën nga pajisja.



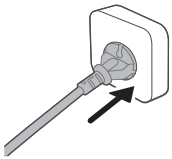
2 Mbushni depozitën me ujë.
Mos e tejkaloni treguesin MAX të nivelit të ujit.



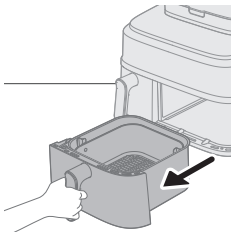
3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.



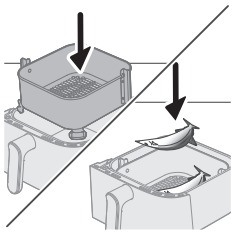
4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë" të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni steam&airfry mund të çaktivizohet në këtë rast.



5 Futeni spinën në prizë.



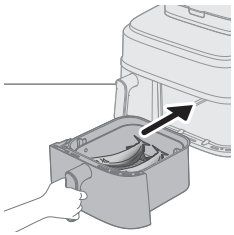
6 Hiqeni tiganin e madh me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.



7 Vendoseni koshin në tiganin e madh.
8 Vendosini përbërësit në kosh.

Shënim

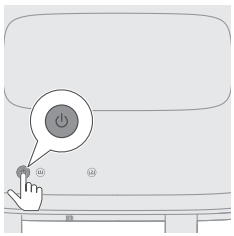
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



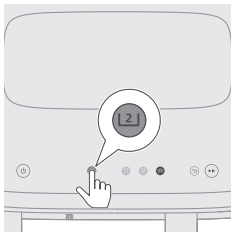
9 Kthejeni sërish tiganin në Airfryer.

Kujdes

- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



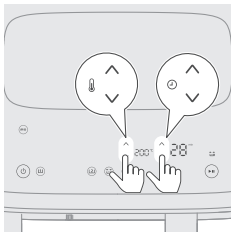
10 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.



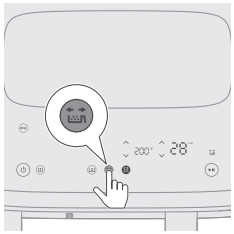
11 Zgjidhni tiganin e madh.



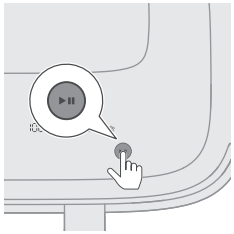
12 Zgjidhni funksionin steam&airfry.
Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e djathtë fillon të pulsojë.



13 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme (shihni tabelën ushqimore si më poshtë).



14 Shtypni butonin e rikujtimit të tundjes për t'ju kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse nevojitet.

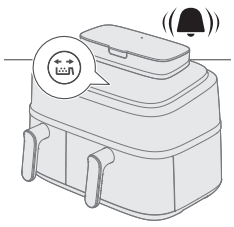


15 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

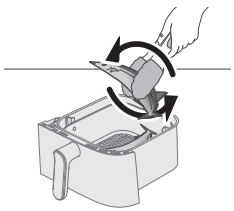
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

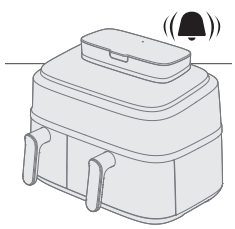
Shënim

- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Nëse temperatura dhe koha në ekran janë të qëndrueshme dhe nuk pulsojnë, kjo do të thotë se pajisja po punon normalisht. Pas 20 sekondash gatimi, do të dëgjoni motorin/ventilatorin dhe do të shihni avull që vjen nga pjesa e pasme e aparatit.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke klikuar butonat lart ose poshtë.

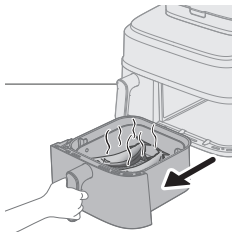


16 Kur të dëgjoni sinjalin zanor të rikujtimit të tundjes, nxirreni enën me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.





17 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



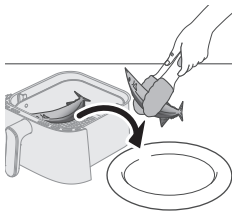
18 Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Kujdes

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.



19 Hiqni me kujdes përbërësit nga tigani me mashë skare.

Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit, pasi koshi mund të bjerë dhe uji mund të spërkasë.**
- **Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

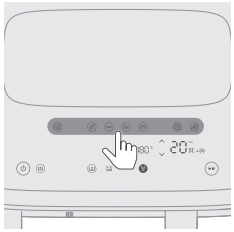


Tabela ushqimore - tigan i madh

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	800 g/ 28 oz	180°C	26-35	Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	10 copë	180°C	27-30	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 200 g)	4 copë	160°C	20-22	Shtoni 10 g vaj kanola
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	3 copë	200°C	18-21	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	5 copë	160°C	20-21	Shtoni 10 g vaj kanola
Perime të përziera	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet
Lulelakër	600g / 21oz	160°C	19-21	Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet 10 g vaj kanola
Karota	600g / 21oz	180°C	19-21	Tundini, kthejini ose trazojini 2 herë ndërmjet 10 g vaj kanola

Bukë shtëpie	550g / 19oz	180°C	30-35	Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën
Petulla	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Pulë e plotë	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Steam&airfry me preset

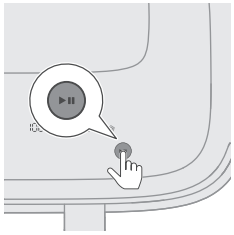


1 Ndiqni hapat 1–12 në kapitullin "Funksioni steam&airfry - Steam&airfry me tabelën ushqimore".

2 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin mbrapa ose çaktivizoni butonin e presetit dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

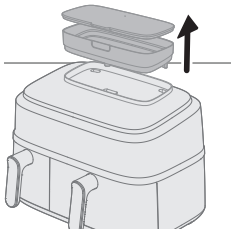
Tabela e preseteve

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

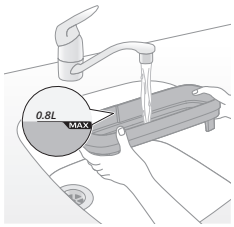
Presetet	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Patate të freskëta		800 g / 28 oz	180°C	26 min	- Përdorni patate miellëse - Pritini në kubikë patatesh - Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni ¼ deri 1 lugë gjelle vaj - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit.
Kofshë pule (ose shpesë)		8 - 10 fije	180°C	27 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije - Tundini, kthejini ose trazojini ndërmjet
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		600g / 21oz	200°C	18 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		550 g	160°C	19 min	- Perime me rrënjë, si brokoli/lulelakra - Rikujtimi i tundjes aktivizohet si parazgjedhje dhe ju kërkon të tundni tiganin dy herë gjatë gatimit. - Nëse gatuani perime të përziera (patëllxhan, kungull i njomë, piper, qepë), rregulloni temperaturën në 200°C
Bukë		500 g	180°C	30 min	- Përdorni tenxheren e gatimit dhe të pjekjes XL - Forma e brumit duhet të jetë sa më e sheshtë për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të fryhet - Kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni bukën
Ringrohje		-	150°C	20 min	- Rregulloni kohën sipas ushqimit dhe sasisë së ushqimit
Petulla		400 g	160°C	15 min	-

Funksioni i avullit

Avull me tabelën ushqimore



1 Hiqeni depozitën nga pajisja.

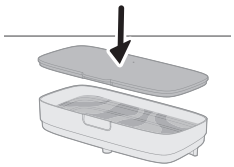


2 Mbushni depozitën me ujë.

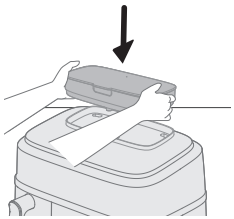
Mos e tejkaloni treguesin MAX të nivelit të ujit.

Sasia e ujit që nevojitet për gatim varet nga lloji i ushqimit dhe kohëzgjatja e gatimit.

Mund t'ju duhet të rimbushni depozitën gjatë gatimit nëse koha e gatimit është mbi 50 minuta.

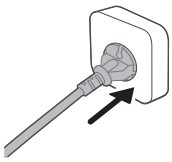


3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.

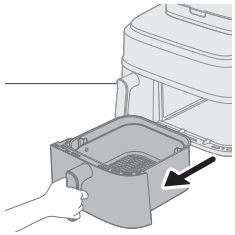


4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.

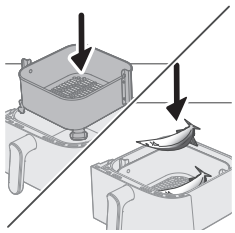
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë" të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.



5 Futeni spinën në prizë.



6 Hiqeni tiganin e madh me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.

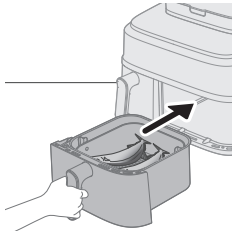


7 Vendoseni koshin në tiganin e madh.

8 Vendosini përbërësit në kosh.

Shënim

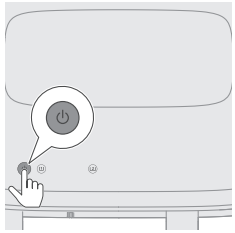
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e treguar në seksionin "Tabela e ushqimit" ose mos e mbushni koshin, pasi kjo mund të ndikojë në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



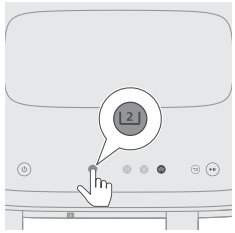
9 Kthejeni sërish tiganin në Airfryer.

Kujdes

- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



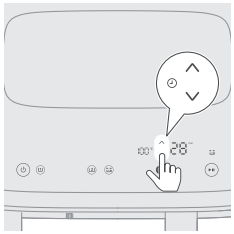
10 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen.



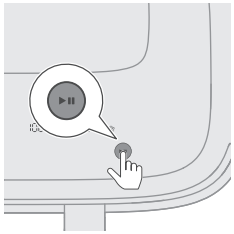
11 Zgjidhni tiganin e madh.



12 Zgjidhni funksionin e avullit.
Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.



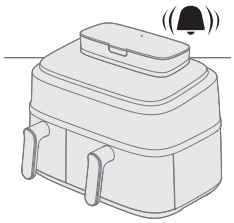
13 Shtypni butonin e rritjes/uljes së kohës për të zgjedhur kohën e nevojshme.



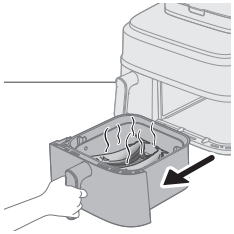
14 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

Shënim

- Minuta e fundit e gatimit shfaqet me numërim mbrapsht të sekondave.
- Nëse temperatura dhe koha në ekran janë të qëndrueshme dhe nuk pulsojnë, kjo do të thotë se pajisja po punon normalisht. Pas 20 sekondash gatimi, do të dëgjoni motorin/ventilatorin dhe do të shihni avull që vjen nga pjesa e pasme e aparatit.
- Mund t'i ndryshoni cilësimet e gatimit në çdo kohë gjatë procesit të gatimit duke klikuar butonat lart ose poshtë.



15 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



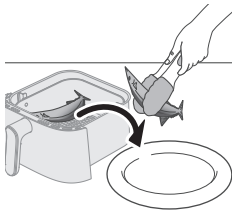
16 Nxirrni tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Kujdes

- **Tigani i fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Gjithmonë vendoseni mbi një sipërfaqe pune rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. trivetë etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.



17 Hiqni me kujdes përbërësit (p.sh. brokoli) nga tigani me mashë skare.

Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit, pasi koshi mund të bjerë dhe uji mund të spërkasë.**
- **Pas procesit të gatimit, tigani, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.**

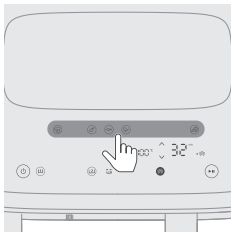


Tabela ushqimore - tigan i madh

Përbërësit	Sasia e ushqimit	Temperatura	Koha (min)	Shënim
Kubikë të freskët patatesh	800g / 28 oz	100°C	28-35	
Patate e plotë (rreth 250–300 g/9–11 oz)	4 copë	100°C	45-55	
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	10 copë	100°C	30-40	
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	3 copë	100°C	18-22	
Perime me rrënjë (si brokoli)	600g / 21oz	100°C	10-14	
Petulla	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Brinjë derri	300 g/11 oz	100°C	30-35	Përdorni pjatë me madhësi të caktuar
Oriz	320 g/11 oz	100°C	25-40	Përdorimi i tenxheres së gatimit, si tenxhere për pjekje, tepsi silikoni etj. Shtoni 320 ml ujë në tenxhere, raporti oriz/ujë është 1:1.2
Gjoks pule (rreth 200 g/7 oz)	4 copë	100°C	20-30	
Yam/patate e ëmbël (rreth 100 g/3.5 oz)	8 copë	100°C	45-60	

Avull me preset

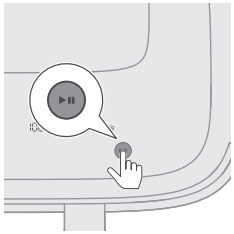
1 Ndiqni hapat 1–12 në kapitullin "Funksioni steam".



2 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtypni butonin mbrapa ose çaktivizoni butonin e presetit dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.

Tabela e preseteve

Koha e gatimit e dhënë në tabelë është udhëzuese për përbërësit e freskët. Nëse rezultatet nuk janë siç priten, rregulloni kohën e gatimit.

Presetet	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura (e parazgjedhur)	Koha (e parazgjedhur)	Shënim
Patate të freskëta		800 g / 28 oz	100°C	35 min	- Pritini në kubikë patatesh
Kofshë pule (ose shpesë)		8 - 10 fije ,	100°C	40 min	- 120-130g / 4-5 oz për çdo fije
Peshk (ose peshk dhe fruta deti)		600 g	100°C	20 min	- Peshk i plotë me luspa rreth 300 g/11 oz
Perime		550 g	100°C	14 min	- Perime me rrënjë si lulelakra, brokoli
Petulla		400 g	100°C	20 min	-

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Për tiganin e madh ju nevojiten 800 g / 28 oz dhe për tiganin e vogël 300 g / 11 oz patate të qëruara.
- Zgjidhni një variete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.

- Është më mirë të skuqni patate të skuqura në porcione deri në 800 g / 28 oz për një rezultat të njëtrajtshëm. Sasi më të mëdha të patatesh të skuqura priren të jenë më pak krokante sesa pjesët më të vogla.

1 Qërojini patatet dhe pritini në formë për skuqje (10x10 mm / 0,4x0,4 në trashësi).

2 Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.

3 Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.

4 Hidhni një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.

5 Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji të mbetet në tas.

Shënim

- Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në kosh, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

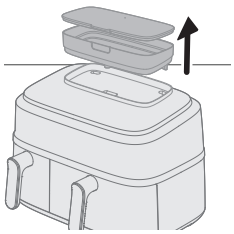
6 Hidhini patatet e prera në kosh.

Pastrimi

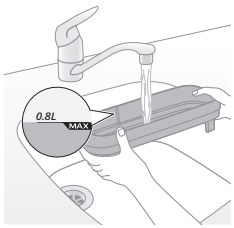
Përdorni programe të automatizuara pastrimi

Përdorimi i funksionit të pastrimit me avull

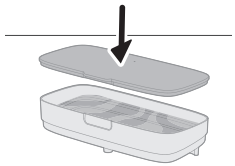
Ndihmon në tretjen e mbetjeve të yndyrës dhe pastrimin e thellë të tiganit të madh. Programi zgjat 20 minuta, me 15 minuta për pastrimin me avull dhe 5 minuta për tharjen e tiganit.



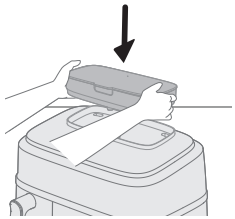
1 Hiqeni depozitën nga pajisja.



2 Mbushni depozitën në nivelin maksimal me ujë.

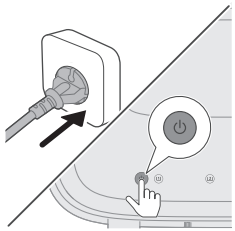


3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.

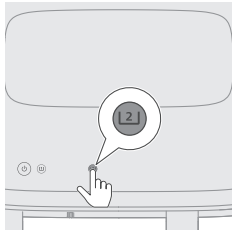


4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.

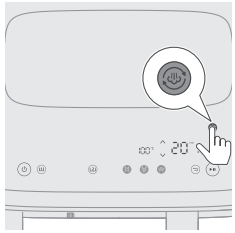
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë" të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.



5 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen

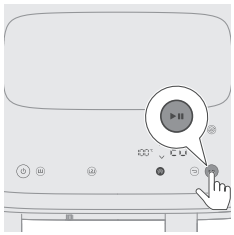


6 Zgjidhni tiganin e madh.

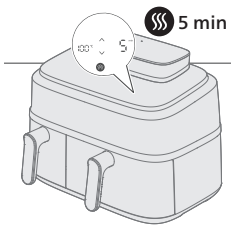


7 Shtypni butonin Steam Clean për të filluar pastrimin e dhomës së djathtë.

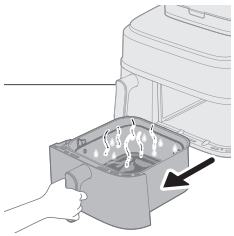
Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.



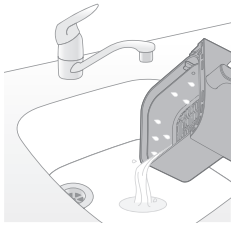
8 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e pastrimit.
Treguesi i temperaturës dhe kohës ndalon së pulsuari.



9 Pas 15 minutash, pajisja do të tingëllojë vazhdimisht dhe ikona e pastrimit me avull do të pulsojë derisa ta hiqni tiganin.
Kjo tregon që procesi i pastrimit ka përfunduar dhe ka mbetur një fazë tharjeje prej 5 minutash.

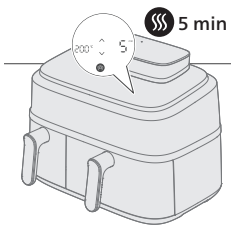


10 Hiqeni dhe zbrazni tiganin.

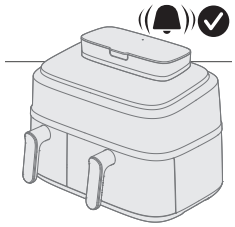


11 Shpëlajeni koshin dhe tiganin për të hequr mbetjet.
Nëse në tigan dhe kosh mbetet yndyrë, pastrojini me ujë me sapun ose detergjent duke përdorur një sfungjer dhe më pas shpëlajini sërish.

12 Fshini çdo yndyrë të tretur rreth zonës së ngrohësit me një leckë ose peshqir kuzhine.
Kur përdorni funksionet air fry ose steam&airfry, do të grumbullohet yndyrë rreth zonës së ngrohëses. Pastrimi dhe fshirja e rregullt me avull do të ndihmojë në mbajtjen e pastër të pjesës së sipërme të brendshme.



13 Futeni tiganin përsëri në njësi për të nisur automatikisht modalitetin e tharjes.



14 Pas 5 minutash, një tingull bip tregon që programi i tharjes ka përfunduar.

Këshillë

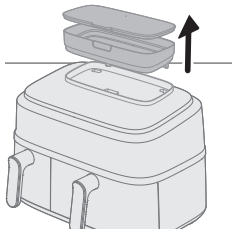
- Përpara përdorimit të parë ose nëse nuk përdoret për një kohë të gjatë, ju sugjerojmë të përdorni funksionin "Pastrimi me avull" për të pastruar tërësisht rrethin e ujit dhe dhomën e djathtë.

Shënim

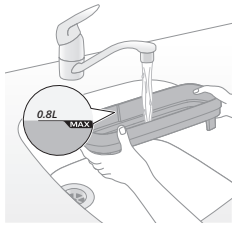
- Kur filloni programin e pastrimit me avull ose zhgëlqerimit, ai mund të gjenerojë më shumë avull sesa modaliteti i avullit nga pjesa e pasme e pajisjes, gjë që tregon se do të shihni më shumë kondensim në mur. Përpara se të filloni këto dy programe, sigurohuni që 1) dalja e ajrit të mos jetë drejtpërdrejt përballë prizës; 2) mos vendosni pajisje të tjera kuzhine pranë aparatit; 3) Vendoseni aparatin 20 cm larg murit për të reduktuar formimin e kondensimit në mur.

Përdorimi i funksionit të zhgëlqerimit

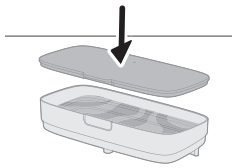
Çdo 10 orë përdorim të modalitetit të avullit, ikona do të pulsojë, duke treguar se është koha për të ekzekutuar një program për zhgëlqerimin. Ky funksion ndihmon në pastrimin e grumbullimit të gëlqeres në sistemin e ujit të pajisjes dhe i rrit jetëgjatësinë.



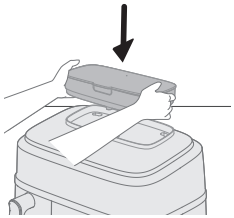
1 Hiqeni depozitën nga pajisja.



2 Mbushni depozitën në nivelin maksimal me ujë.

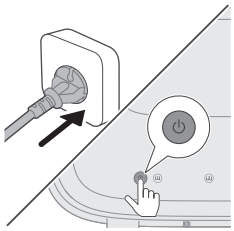


3 Siguroni kapakun në depozitë për të shmangur rrjedhjen e ujit.

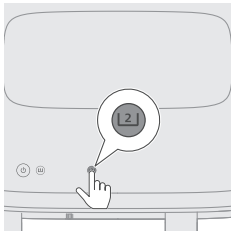


4 Vendoseni depozitën në brazdë në pjesën e sipërme të pajisjes dhe shtypeni për t'u siguruar që është fiksuar.

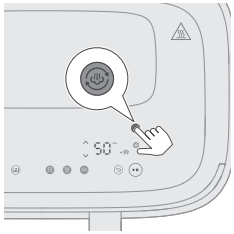
Nëse depozita nuk vendoset siç duhet, uji nuk do të rrjedhë në gjeneratorin e avullit. Kjo do të bëjë që ikona "pa ujë" të pulsojë dhe mund të prodhojë zhurma të çuditshme nga ventilatori dhe motori. Funksioni i avullit mund të çaktivizohet në këtë rast.



5 Shtypni butonin On/Off për të ndezur pajisjen

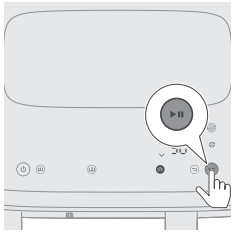


6 Zgjidhni tiganin e madh.



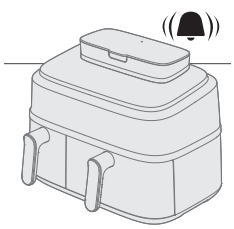
7 Shtypni gjatë butonin Steam Clean për më shumë se 3 sekonda derisa të shfaqet dhe të pulsojë ikona e zhgëlqerimit.

Ora në anën e djathtë fillon të pulsojë.

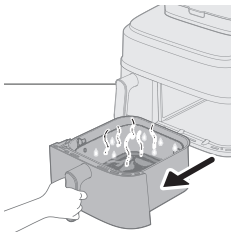


8 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar heqjen e pluhurit.

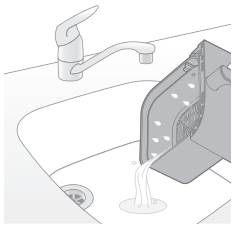
Treguesi i kohës ndalon së pulsuari.



9 Prisni 50 minuta derisa të dëgjoni një bip, që tregon se programi ka përfunduar.



10 Hiqni tiganin e madh.



11 Derdhni ujin e ndotur.

12 Lani tiganin dhe koshin, shpëlajini dhe thajini. Fshijeni dhomën e gatimit me një leckë të thatë ose peshqir kuzhine.

Sugjerohet të përdorni funksionin e pastrimit me avull për të shpëlarë rrethin e brendshëm të ujit dhe për të tharë tiganin.

Shënim

- Kur pulson ikona , është më mirë të zhgëlqeroni menjëherë; përndryshe, çmërsi mund të grumbullohet në qarkun e ujit dhe do të bllokohet.
- Nëse dëshironi ta zhgëlqeroni më vonë, mund ta anashkaloni njoftimin. Do të rikujtoheni herën tjetër kur të ndizni Airfryer.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të përdorni një lëng pastrues me bazë acidi sulfurik, acid klorhidrik, acid sulfamik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë sistemin e ujit në pajisjen tuaj dhe të mos shpërndajë siç duhet gurët gëlqerorë.
- Nëse përdorni shpesh ujë të fortë në zonën tuaj, mund t'ju duhet ta pastroni pajisjen më shpesh.

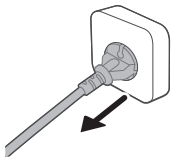
Pastrim i përgjithshëm

Paralajmërim

- **Lëreni shportën, tiganin dhe pjesën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.**
- **Tava dhe koshi i pajisjes kanë një shtresë që nuk ngjit. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.**

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.

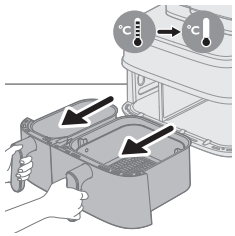
Nëse avulli grumbullohet brenda ose rreth sipërfaqes së ajrimit të avullit, fshijeni me një leckë të butë të thatë.



1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të fikur pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.

Këshillë

- Hiqni tiganin dhe shportën që Airfryer të ftohet më shpejt.



2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

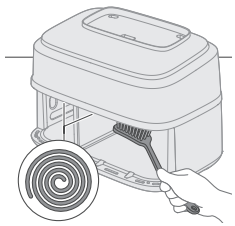
3 Pastroni tiganin, shportën në një makinë enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

Këshillë

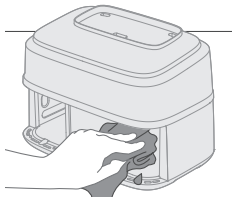
- Nëse në tigan ose në kosh ka mbetje ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.



4 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme të pajisjes (duke përfshirë daljen e avullit, sipërfaqen etj.) me një leckë të parrudhosur, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.



5 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.



6 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.

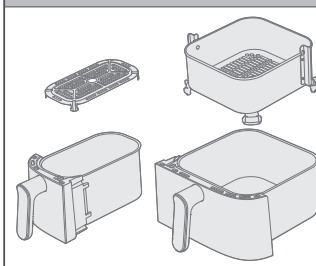
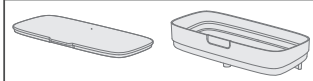
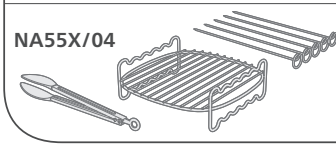
Shënim

- Në rast se gjatë pastrimit e nxirrni pa dashje ndarësin që ndodhet midis tepsisë së vogël dhe të madhe, sigurohuni që ta vendosni sërish në mënyrën e duhur.

Këshillë

- Nëse mbetjet e ushqimit ngjiten në tigan, përdorni programin e automatizuar të pastrimit "Steam clean" për të zbutur mbetjet dhe për ta bërë pastrimin më të lehtë (shihni "Përdorni programet e automatizuara të pastrimit").

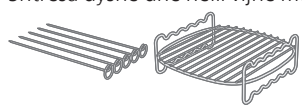
Tryeza e pastrimit

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

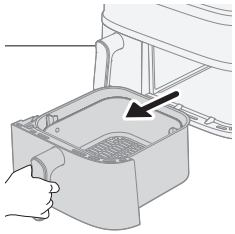
Aksesorët

Përdorimi i shtresës dyshe

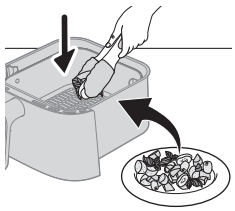
Shtresa dyshe dhe helli vijnë me modelet e mëposhtme: NA55X/03.



Shtresa dyshe është aksesor i dobishëm që mundëson gatimin në dy nivele, por është i përputhshëm vetëm me tiganin e madh.



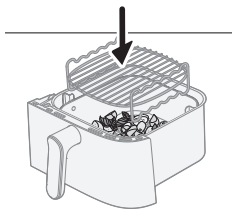
1 Hiqeni tiganin e madh nga pajisja.



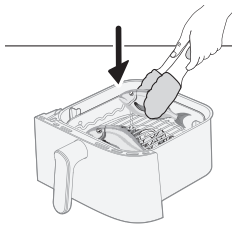
2 Vendosni ushqimin e dëshiruar në shportë.

Shënim

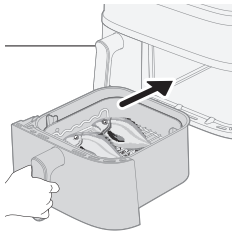
- Referojuni tabelës së ushqimeve më poshtë për artikujt e rekomanduar për të gatuar me shtresë dyshe.



3 Vendoseni shtresën dyshe sipër ushqimit në shportë.



4 Shtoni pjesën e dytë të ushqimit në shtresën dyshe.

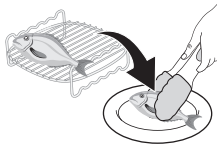


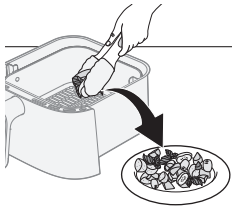
5 Futeni tiganin në pajisje dhe rregulloni kohën dhe temperaturën siç specifikohet në tabelën e mëposhtme. Pasi të jetë gati, shtypni butonin e fillimit.

Gatimet	Pesha (e pagatuar)	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Kroketa të ngrira pule	300g / 11oz	17–20 min	180°C	
Patate të holla të ngrira	400g / 14oz			
Krahë të ngrira pule	450g / 16oz	16–20 min	200°C	
Qofte të ngrira pule për hamburger	350g / 12oz			
Kallinj misri	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180°C	- 3 kallinj misri
Patate të prera trashë	500g / 18oz			
Kocë	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200°C	- 2 peshq të plotë
Patate e pjekur (prerë në katërsh)	350g / 12oz			
Kërpudha të plota	200g / 7oz	12–14 min	200°C	
Karkaleca deti të paqëruar	400g / 14oz			
Djathë skare ose tofu	250g / 9oz	15–18 min	180°C	- Kthejeni djathin e skarës ose tofun në gjysmë të kohës së gatimit
Perime të përziera	500g / 18oz			

Shënim

- Ushqimi i renditur lart në tabelë duhet të vendoset në nivelin e sipërm të shtresës dyshe dhe ushqimi i dytë në nivelin e poshtëm.





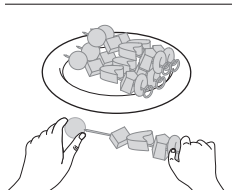
6 Pas përfundimit të gatimit, përdorni doreza furre dhe mashë për të hequr me kujdes ushqimin nga shporta.

Kujdes

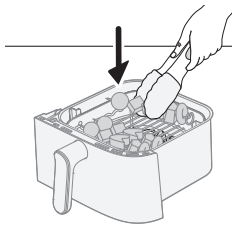
- **Kini kujdes kur hiqni shtresën dyshe pasi nxehet gjatë gatimit.**

Përdorimi i hellit

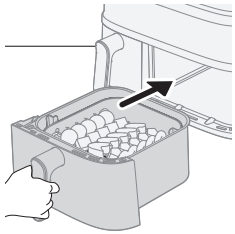
Helli mund të përdoret në kombinim me shtresën dyshe.



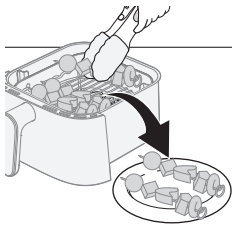
1 Përshkoni mishin dhe perimet e dëshiruara në hell.



2 Vendosni hejet në brazdat e caktuara në shtresën dyshe.



3 Vendoseni sërish tiganin në pajisje.
4 Vendosni kohën dhe temperaturën sipas tabelës së specifikuar dhe nisni gatimin.



5 Pas përfundimit të gatimit, përdorni doreza furre dhe mashë për të hequr me kujdes ushqimin nga shporta.

Referojuni tabelës për rekomandime specifike për kohën dhe temperaturat e gatimit.

Përmbajtja e shportës	Racioni	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim

5 heje me ushqime	5 heje			- Në fund të tiganit vendosim perimet e përziera, ndërsa hejet sipër shtresës dyshe.
Perime të përziera	500 g	15–18 min	180°C	

Përdorimi i setit të mëngjesit

Seti i mëngjesit vjen me modelet e mëposhtme: NA55X/04.

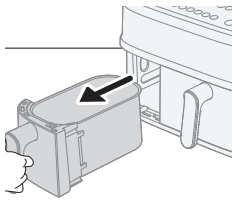




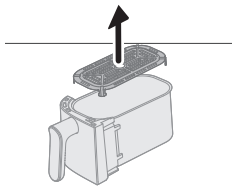
Seti i mëngjesit ju lejon të gatuani deri në katër vezë dhe katër bukë të thekura njëherësh.

Kujdes

- **Për të hequr në mënyrë të sigurt vezët e gatuara dhe bukën e thekur nga seti i mëngjesit, përdorni gjithmonë mashë për të shmangur rrezikun e djegies.**



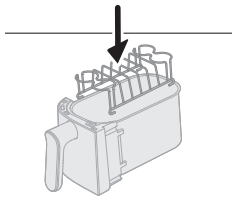
1 Nxirrni tiganin e vogël nga pajisja.



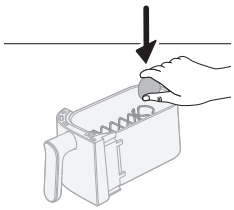
2 Nxirrni pllakën e poshtme nga tigani.

Shënim

- Nëse pllaka e poshtme nuk hiqet, fetat e bukës mund të mos futen siç duhet në tigan.

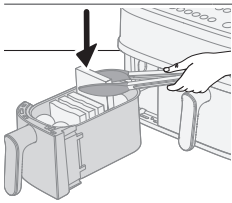


3 Vendoseni setin e mëngjesit në tiganin e vogël.



4 Vendosni deri në katër vezë në setin e mëngjesit dhe futeni sërish tiganin në pajisje.
5 Rregulloni kohën dhe temperaturën sipas tabelës së ushqimeve më poshtë dhe shtypni butonin e fillimit.

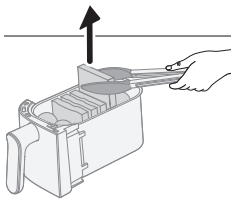
Seti i mëngjesit	Sasia	Koha e gatimit	Temperatura	Shënim
Vezë të ziera fort	4 vezë	10–12 min	180°C	- Gatuani vezët përpara. Shtoni bukën e thekur në gjysmë të gatimit.
Vezë të ziera lehtë	4 vezë	8–10 min		
Bukë e thekur	5 copë	5–6 min		



6 Në gjysmë të gatimit, shtoni fetat e bukës në setin e mëngjesit dhe vazhdoni gatimin.

Këshillë

- Kini parasysh të aktivizoni kujtesën e tundjes që të mos harroni shtimin e bukës.
- Nëse tigani nuk e nxë bukën, priteni përgjysmë.



7 Me përfundimin e gatimin, përdorni mashë për të hequr me kujdes vezët dhe bukën e thekur.

Referojuni tabelës së ushqimeve më poshtë për kohët dhe temperaturat specifike të gatimit.

Vendruajtja

1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
2 Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.
3 Mbështilleni kordonin rreth mbajtëses së caktuar të kordonit në anën e pasme të pajisjes.

Shënim

- Kur e transportoni Airfryer, mbajeni gjithmonë horizontalisht që tiganët të mos ju bien pa dashje, çka dhe mund t'i dëmtojë.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të Airfryer, p.sh. rrjeta e heqshme fundore etj., të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.philips.com/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.
		Tigani, koshi dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	Ndiqni udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.
	Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.	Ndiqni udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.
Airfryer nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Airfryer ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Butoni On/Off nuk është aktivizuar ende.	Përdorni gishtin e madh për të shtypur butonin On/Off, duke u siguruar që i gjithë butoni të preket me gisht.
Dalloj disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatuani përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.
Ekrani i fritezës tregon "E1".	Pajisja është e prishur / ka defekte.	Telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
	Friteza mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Nëse e keni mbajtur pajisjen diku me temperaturë të ulët ambienti, lëreni të vijë në temperaturën e ambientit të ri për të paktën 15 minuta përpara se ta fusni në prizë. Nëse ekrani vazhdon të tregojë "E1", telefonojini linjës së shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ekrani i fritezës tregon "E4–E12".	Pajisja mund të ketë defekt.	Mundohuni ta hiqni e rifutni në prizë pajisjen. Nëse kjo nuk ndihmon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e kujdesit për konsumatorin në vendin tuaj.
Dëgjoj një zhurmë të çuditshme që vjen nga pjesa e brendshme e pajisjes.	Pajisja është e pajisur me një ventilator, i cili nevojitet për të transportuar nxehtësinë në ushqim, si dhe një pompë uji, e cila është e nevojshme për funksionin e avullimit të pajisjes.	Kjo zhurmë është normale dhe e synuar. Nëse zhurma bëhet më e fortë ose ndryshon qartë, lutemi kontaktoni me qendrën e mbështetjes së Philips për këshilla të mëtejshme.
Pas gatimit ka ujë në dhomën e gatimit.	Airfryer lëshon avull gjatë gatimit. Avulli kondensohet në ushqim dhe në muret e brendshme të folesë së gatimit. Uji i kondensimit mbetet në folenë e gatimit pas gatimit.	Një sasi e caktuar uji që mbetet në folenë e gatimit pas gatimit është normale. Thjesht fshijeni me një leckë të lagur, jogërryese.
pulson gjithmonë	Nuk ka ujë në depozitë	Shtoni ujë në depozitë.
	Depozita e ujit nuk është vendosur siç duhet	Shtypni depozitën në brazdë për ta fiksuar në vend dhe më pas shtypni butonin Start/Pause.
	Tubi i ujit i bllokuar	Kontaktoni me qendrën e konsumatorit në vendin tuaj dhe kërkoni shërbim të mëtejshëm.
pulson gjithmonë	Është rikujtim për zhgëlqerimin	Kryeni procesin e zhgëlqerimit. Shihni kapitullin "Zhgëlqerimi".
Mund të ketë pak ujë kondensimi në mur gjatë avullimit, pastrimit me avull, zhgëlqerimit	Është normale, avulli do të dalë nga dalja e ajrit në anën e djathtë dhe do ta shtyjë në mur me ventilator	Vendoseni pajisjen 20 cm larg murit dhe mos e vendosni daljen e duhur të ajrit të pajisjes direkt përpara prizës për të shmangur probleme elektrike. Mos vendosni pajisje të tjera të kuzhinës të mbyllura në të. Përdorni leckë për ta tharë.
Aparati duket se po rrjedh	Rrjedhje nga pjesa e brendshme e pajisjes (rrjedhje e tubit të ujit etj.)	Kontaktoni me qendrën e konsumatorit në vendin tuaj dhe kërkoni shërbim të mëtejshëm.
	Pajisja e plasaritur nga forca e jashtme ose deformimi	
	Rrjedhje nga depozita	Hiqeni depozitën dhe instalojeni përsëri siç duhet Kontrolloni nëse ka ndonjë çarje në depozitë, kontaktoni me qendrën e konsumatorit në vendin tuaj

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Avull i pamjaftueshëm	Uji i pamjaftueshëm në depozitë	Kontrolloni depozitën për t'u siguruar që ka ujë të mjaftueshëm.
	Depozita e ujit nuk është futur plotësisht siç duhet	Shtypni depozitën në brazdë për ta fiksuar në vend dhe më pas shtypni butonin Start/Pause.
	Hyrja e ujit në brazdë në pjesën e sipërme të aparatit është e ndotur/bllokuar	Pastroni dhe shpëlajeni hyrjen e ujit.
	Bllokimi i gjeneratorit të avullit ose rrjedhje e tubacionit të avullit	Nëse është përdorur për një kohë të gjatë, mund të jetë e nevojshme të kryhet zhgëlqerimi dhe pastrimi i gjeneratorit të avullit. Filloni programin e zhgëlqerimit. Nëse ende nuk funksionon, kontaktoni me qendrën e konsumatorit
Nuk ka zë nga ventilatori ose motori kur fillon programi i avullimit, avullit dhe skuqjes me ajër, pastrimit me avull, zhgëlqerimit, por treguesi i temperaturës dhe kohës janë ndezur dhe nuk pulsojnë	Është normale. Pajisja është duke punuar.	Prisni më shumë se 20 sekonda për të kontrolluar përsëri fenomenin.
Uji i kondensimit në prizën e lirë gjatë avullimit, pastrimit me avull, zhgëlqerimit	Pajisja është vendosur shumë pranë prizave të lira	Rekomandohet të rregulloni pozicionin e pajisjes ose të përdorni kapakun e pluhurit të prizës për të shmangur kondensimin e grumbulluar në prizat e lira.

Kazalo

Pomembno 1055
Recikliranje 1057
Elektromagnetna polja (EMF) 1057
Jamstvo in podpora 1058
Uvod 1059
Splošni opis 1060
Opis funkcij 1062
Pred prvo uporabo 1063
Priprava pred prvo uporabo 1064
Navodila za pripravo jedi 1065
Priprava jedi v dveh posodah 1065
Priprava jedi v eni posodi 1070
Čiščenje 1093
Uporaba programov samodejnega čiščenja 1093
Splošno čiščenje 1098
Dodatki 1100
Shranjevanje 1105
Odpravljanje težav 1105

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.



Nevarnost

- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.
- Pred prvo uporabo na aparat namestite prostor za shranjevanje kabla. Nikoli ne odstranjujte prostora za shranjevanje kabla.

Opozorilo

- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico, zaščiteno z odklopnikom za ozemljitveni tok.
- Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 15 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtin za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.

- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.
- Posode nikoli ne napolnite z oljem.
- Ta Airfryer ima dve komori za pripravo hrane, zato porablja veliko električne energije. Na istem tokokrogu istočasno ne uporabljajte drugih velikih porabnikov električne energije (npr. grelnikov vode, električnih žarov ipd.). Sicer se lahko odzove električni odklopnik v hišni instalaciji in vtičnica neha dovajati energijo.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda, košara in dodatki, ki so v komori za pripravo hrane, so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.
- Ko kuhate na pari bodite previdni pri odpiranju pokrova, saj vas lahko vroča para opeče.
- Razdelek za kuhanje v mirovanju je vedno vroč, tudi če deluje samo drugi razdelek.

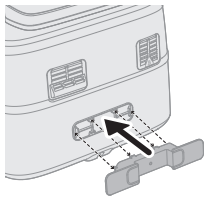


- Neizkoriščeni predal/razdelek aparata se lahko segreje, če je v uporabi drugi predal/razdelek, zato je priporočljivo, da so vsi predali vstavljeni, tudi če je v uporabi samo eden. Predale odprite in odstranite le, kadar je to potrebno za polnjenje predala.
- Odprtine za izhod pare na aparatu ne postavljajte ob vtičnico.

Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščeni servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Aparata ne izključite iz električnega omrežja, takoj ko se postopek priprave konča.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.

- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve.
- Odstranite zažgane ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo hrane: grelni element, robovi kovinskih delov in zaščita pred brizganjem so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v Airfryerju v celoti toplotno obdelana.
- Bodite pazljivi, ko s funkcijo usklajenega zaključka pripravljate hitro pokvarljivo hrano (lahko se namnožijo bakterije).
- Bodite previdni pri jemanju pripravljene hrane iz aparata in pazite, da iz aparata ne padejo dodatki.



- Držalo za kabel služi tudi kot distančnik in zagotavlja razmik med aparatom in steno, kar preprečuje kopičenje toplote. Nikoli ne odstranjujte tega distančnika.
- Ko začne svetiti ikona odstranjevanje vodnega kamna, izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna.
- Aparat postavite vsaj 20 cm od stene in odvoda zraka ne postavite neposredno pred vtičnico. Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.
- Pri normalni uporabi mora biti zagotovljeno dobro prezračevanje okoli izdelka.
- Če se v odprtini za paro in okoli nje nabere para, jo obrišite z mehko, suho krpo.
- Če se na prazni vtičnici nabere kondenz, priporočamo, da premaknete aparat ali vtičnico pokrijete s protiprašnim pokrovom, da preprečite nabiranje kondenza.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Jamstvo in podpora

Versuni daje dveletno jamstvo za ta izdelek (po nakupu). Ta garancija ni veljavna, če je vzrok za napako nepravilna uporaba ali nezadostno vzdrževanje. Naše jamstvo ne vpliva na vaše zakonite pravice potrošnika. Če potrebujete več informacij ali želite uveljaviti jamstvo, obiščite naše spletno mesto **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo in dobrodošli v Philipsovi družini!

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.philips.com/welcome**.

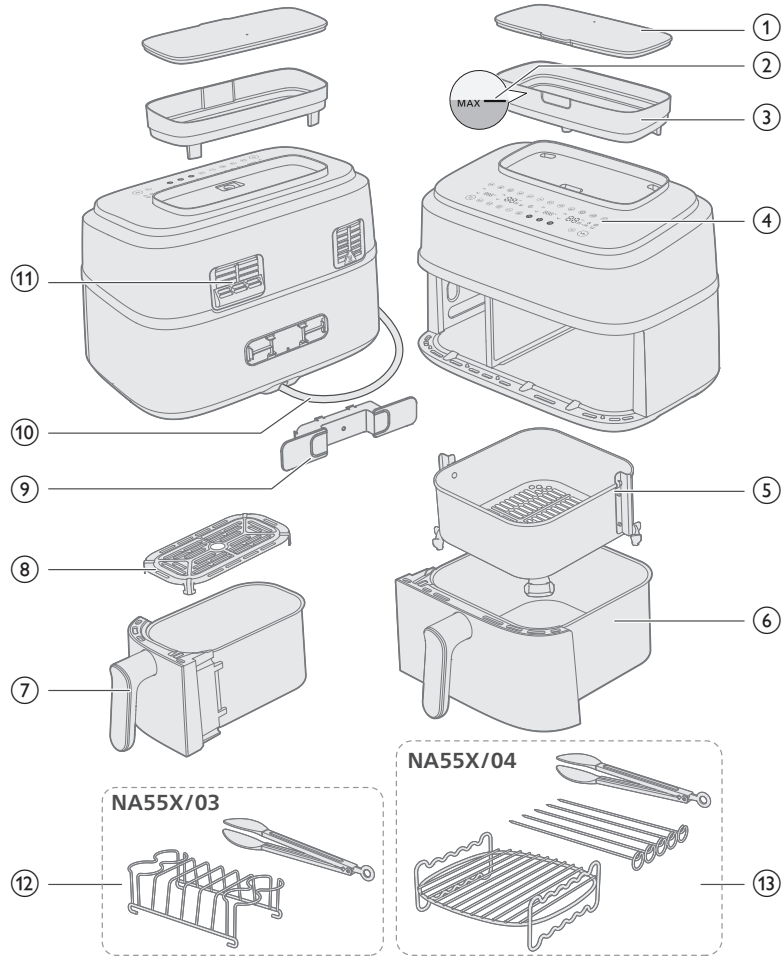
Airfryer z dvema košarama in paro omogoča, da istočasno na različna načina pripravite dve sestavini obroka. Dve košari za cvrtje, pečenje, praženje in peko na žaru; večja košara je opremljena tudi za kuhanje na pari. Uživajte v idealno pripravljenih jedeh s tehnologijama RapidAir Plus in Air Steam.

Poleg tega je ta cvrtnik na vroč zrak opremljen s programom samodejnega čiščenja, kot je čiščenje s paro in odstranjevanje vodnega kamna. Čiščenje z vodno paro lahko olajša odstranjevanje maščob, ki se naberejo v veliki posodi in okoli grelnika. Funkcija odstranjevanja vodnega kamna očisti vodni kamen, ki se nabira v vodnem sistemu aparata, in podaljša njegovo življenjsko dobo.

Na voljo je aplikacija HomeID, ki vam nudi navodila po korakih in na stotine slastnih jedi z ustreznimi nastavitvami za Airfryer z dvema košarama.

Aplikacijo prenesite z uporabo kode QR na embalaži.

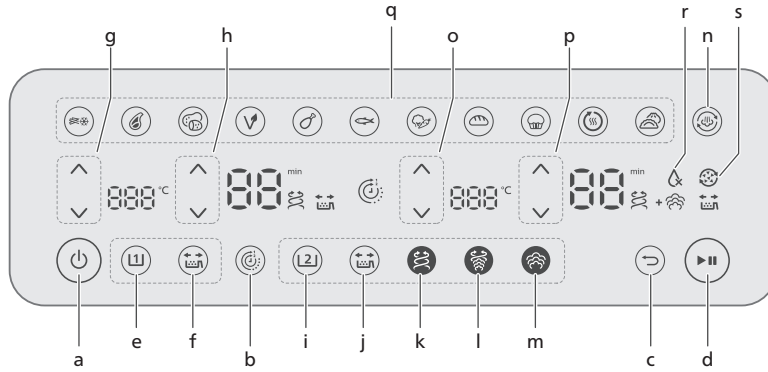
Splošni opis



Glavni deli

1	Pokrov posode za vodo	8	Spodnja plošča za malo posodo
2	Oznaka najvišjega nivoja vode (MAX)	9	Držalo za kabel
3	Posoda za vodo	10	Napajalni kabel
4	Nadzorna plošča	11	Odvodi zraka
5	Košara za veliko posodo	12	Komplet za zajtrk (samo NA55X/03)
6	Velika posoda	13	Dvonivojska rešetka z nabodali (samo NA55X/04)
7	Mala posoda		

Nadzorna plošča



a Gumb za vklop/izklop
b Funkcija časovnega načrtovanja
c Gumb za nazaj
d Gumb za zagon/premor

Gumbi za upravljanje majhne posode

e Gumb za malo posodo
f Gumb za opomnik za pretresanje
g Gumbi za nastavitev temperature
h Gumbi za nastavitev časa

Gumbi za upravljanje velike posode

i Gumb za veliko posodo
j Gumb za opomnik za pretresanje
k Gumb za funkcijo cvrtja z vročim zrakom
l Gumb za funkcijo kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom
m Gumb za funkcijo kuhanja na pari
n Gumb za funkcijo čiščenja s paro
o Gumbi za nastavitev temperature
p Gumbi za nastavitev časa
q Gumbi za prednastavitve
r Indikator za pomanjkanje vode
s Ikona opomnika za odstranjevanje vodnega kamna

Opis funkcij



Posoda za vodo

Cvrtnik na vroč zrak ima na vrhu posodo za vodo. Oznaka nivoja vode MAX predstavlja približno 800 ml vode in je vidna s sprednje in zadnje strani. Tega nivoja ne prekoračite, da voda ne bi puščala.

Da ne pride do polivanja, med polnjenjem držite posodo za vodo z obema rokama in zaprite pokrov, preden jo premaknete. Posodo za vodo izpraznite po vsakem ciklu priprave jedi, da se ne začne nabirati vodni kamen.



Funkcija časovnega načrtovanja

Samodejno uskladi čas priprave tako, da sta jedi v obeh posodah pripravljeni hkrati, tudi če se čas priprave razlikuje.



Gumb za nazaj

Gumb za nazaj uporabite, če pomotoma izberete napačno prednastavitev/funkcijo.



Opomnik za pretresanje

Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite vklopiti ali izklopiti opozorila, ki vas med pripravo dvakrat opomnijo, da hrano pretresite ali obrnite za enakomernejše rezultate. Slišali boste kratek pisk in poleg prikaza časa videli utripajočo ikono za tresenje.



Funkcija cvrtja z vročim zrakom

Tehnologija RapidAir Plus z edinstveno zvezdasto obliko skrbi za kroženje vročega zraka skozi in okoli živil ter tako zagotavlja enakomerno toplotno obdelavo sredice in skorjice okusnih, doma pripravljenih obrokov.



Funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom

Samo v veliki posodi: dosezite nežno teksturo na pari in hrustljavost s cvrtjem na vroč zrak z uporabo tehnologij RapidAir Plus in Air Steam.



Funkcija kuhanja na pari

Samo v veliki posodi: naša tehnologija Air Steam zagotavlja dobro prehajanje pare skozi zelenjavo, ribe, cmoke ali pečena živila, zaradi česar imajo jedi mehko in nežno teksturo, vendar niso razkuhane ali razmočene.



Ikona za pomanjkanje vode

To je ikona na desnem predelu zaslona s številkami. Njeno utripanje in piskanje pomeni, da je posoda za vodo prazna ali nepravilno nameščena. V vodo za posodo nalijte vodo in jo pravilno namestite. Ko boste pritisnili gumb za zagon/premor, se bo znak izklopil.



Funkcija čiščenja s paro

Samo v veliki posodi: če gumb za čiščenje s paro pritisnete enkrat, se začne čiščenje desne komore in topljenje ostankov masti v posodi in okoli grelnika. Za podrobnosti glejte poglavje "Čiščenje – čiščenje s paro".



Funkcija odstranjevanja vodnega kamna

Samo v veliki posodi: pritisnite gumb za čiščenje s paro za vsaj 3 sekunde, dokler ikona odstranjevanja vodnega kamna ne začne utripati. Za podrobnosti glejte poglavje "Čiščenje – odstranjevanje vodnega kamna".





Premor priprave

Pritisnite gumb za zagon/premor ali znova vstavite "posodo/košaro" za nadaljevanje priprave jedi.

Prednastavitve

Spodnje prednastavitve so programi priprave s priporočilom temperature in časa priprave glede na določeno količino hrane. Za več podrobnosti glejte poglavje "Priprava s prednastavitvami".



Zamrznjeni krompirjevi prigrizki



Zrezek



Svež krompir



Veganska jed



Piščančja bedra



Ribe



Zelenjava



Kruh



Mafin/ kolač



Pogrevanje



Cmoki

Hrup aparata

Aparat lahko med delovanjem oddaja zvoke. Povzročata jih črpalka in ventilator, kar je normalno.

Zvočna obvestila

Včasih boste zaslišali zvok, ko aparat na primer konča s pripravo ali ko je med pripravo potrebno posredovati, npr. jed pretresti ali obrniti.

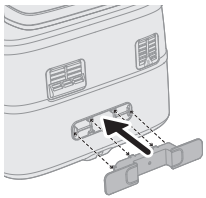
Pred prvo uporabo

Pomembno

- **Pri prvi uporabi lahko cvrtnik na vroč zrak oddaja dim in vonj, kar ne traja več kot le nekaj minut.**
- **Pred prvo pripravo jedi upoštevajte poglavje "Čiščenje" in aparat temeljito očistite.**

1 Odstranite vso embalažo.

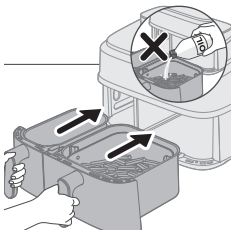
2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.



3 Pred prvo uporabo aparat temeljito očistite (glejte poglavje "Čiščenje").
4 Držalo za kabel pritrdite na ustrezni predel na hrbtni strani aparata tako, da se zaskoči na mesto.

Previdno

- **Držalo za kabel služi tudi kot distančnik in zagotavlja razmik med aparatom in steno, kar preprečuje kopičenje toplote.**



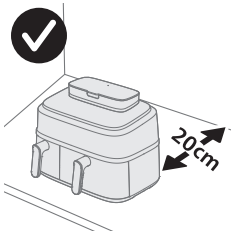
Previdno

- **To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.**
- **Ne dotikajte se vročih površin. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.**
- **Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.**
- **Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.**
- **Predhodno segrevanje aparata ni potrebno.**

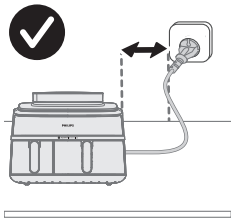
Priprava pred prvo uporabo

Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

Opomba



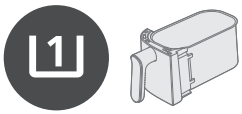
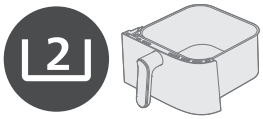
- Med uporabo izhaja skozi odvodne odprtine vroča para. Rok in obraza ne približujte pari in izhodnim odprtinam. Aparat postavite vsaj 20 cm od stene in odvoda zraka ne postavite neposredno pred vtičnico.



- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.
- Airfryerja ne postavljajte poleg drugega kuhalnega aparata, blizu stene ali pod kuhinjsko omarico, saj lahko vroča para kondenzira in teče po površinah.
- Pri normalni uporabi mora biti zagotovljeno dobro prezračevanje okoli izdelka.
- Med uporabo izhaja skozi odvodne odprtine vroča para. Rok in obraza ne približujte pari in izhodnim odprtinam. Aparat postavite vsaj 20 cm od stene in odvoda zraka ne postavite neposredno pred vtičnico.

Navodila za pripravo jedi

Funkcije priprave jedi v levi in desni posodi se razlikujejo. Če želite uporabiti določeno funkcijo priprave jedi, izberite ustrezno posodo.

	Način obdelave		
	Cvrtje z vročim zrakom	Kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom	Kuhanje na pari
			
Mala posoda 	✓	✗	✗
Velika posoda 	✓	✓	✓

Pred uporabo funkcije kuhanja na pari ali kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom preverite, ali je v posodi za vodo dovolj vode, ki ne presega oznake MAX ob njeni steni.

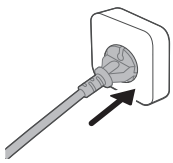
Po pripravi jedi posodo za vodo izpraznite.

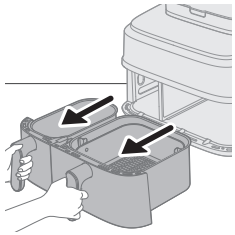
Priprava jedi v dveh posodah

Kuhanje s funkcijo časovnega načrtovanja

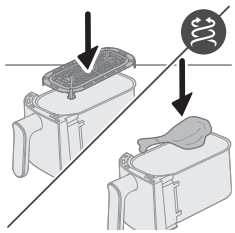
Če pripravljate dve jedi z različno temperaturo in časom, lahko uporabite **funkcijo časovnega načrtovanja**, da bosta jedi v obeh posodah pripravljeni istočasno.

1 Vtič priključite v stensko vtičnico.

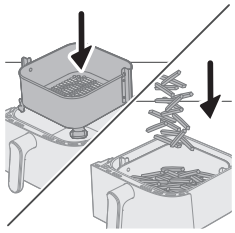




2 Obe posodi vzemite iz aparata tako, da ju povlečete za ročaja.



3 V malo posodo dajte spodnjo ploščo.

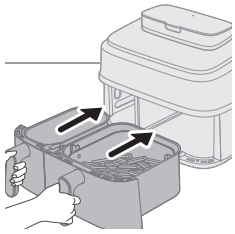


4 V veliko posodo dajte košaro.

Opomba

- Ko košaro vstavljate v posodo, se prepričajte, da sta jezička košare pravilno postavljena levo in desno. Če košaro pomotoma zasukate za 90 stopinj, je ni mogoče vstaviti v posodo.
- Za vstavitev košare v posodo je potrebne nekaj sile.

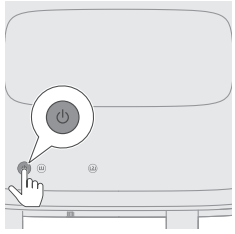
5 Sestavine položite v košaro.



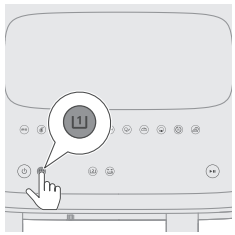
6 Posodi namestite nazaj v Airfryer.

Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

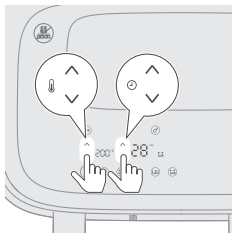


7 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



8 Izberite malo posodo.

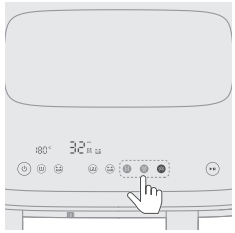
Utripati začne indikator časa in temperature na levi strani.



9 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.

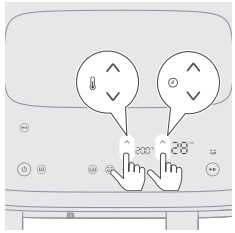


10 Izberite veliko posodo.



11 Izberite želeno funkcijo priprave jedi: cvrtje z vročim zrakom, kuhanje na pari ali kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom.

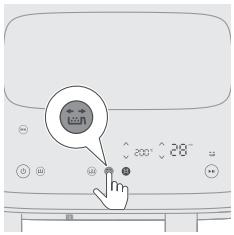
Preden izberete kuhanje na pari ali kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom, napolnite posodo za vodo do oznake MAX.



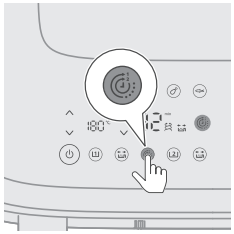
12 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.

Če izberete funkcijo cvrtja z vročim zrakom ali kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom, lahko prilagodite temperaturo priprave jedi. Pri kuhanju na pari je temperatura nastavljena na 100 °C in je ni mogoče spreminjati.

Glejte preglednico z jedmi v poglavju "Priprava jedi v eni posodi" za priporočeno količino živil, temperaturo in čas priprave.



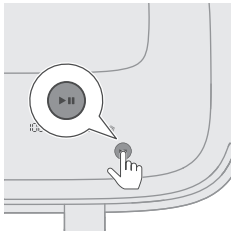
13 Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite, da vas aparat opomni, da med pripravo pretresete hrano.



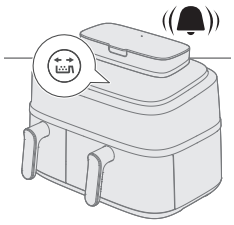
14 Pritisnite gumb za funkcijo časovnega načrtovanja, če želite, da sta jedi v obeh košarah gotovi istočasno.

Če pripravljate dve različni jedi z različnima funkcijama, temperaturo in časom priprave, in ni treba, da sta gotovi istočasno, potem lahko ta korak izpustite.

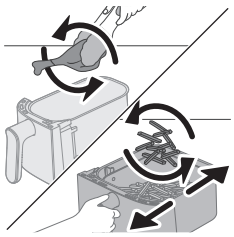
Če med pripravo jedi spremenite čas za eno od posod, se **funkcija časovnega načrtovanja** izklopi in jedi v obeh posodah se nato pripravljata ločeno. Za ponovni vklop **funkcije časovnega načrtovanja** pritisnite gumb za zagon/premor. Nato pritisnite gumb za **funkcijo časovnega načrtovanja**, ki zasveti. Na koncu znova pritisnite gumb za zagon/premor, da se priprava jedi nadaljuje.

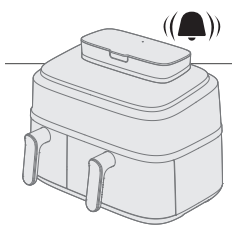


15 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

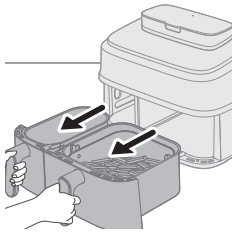


16 Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, odstranite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.





17 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



18 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Če še niso, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte še nekaj minut.

19 Sestavine (npr. krompirček) previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Opomba

- Za premor priprave jedi v obeh posodah pritisnite gumb za zagon/premor. Ko želite nadaljevati s pripravo jedi v obeh posodah, ga znova pritisnite.
- Za premor priprave jedi samo v eni posodi najprej izberite želeno posodo in nato pritisnite gumb za zagon/premor. Ko želite nadaljevati s pripravo jedi v tej posodi, ga znova pritisnite.
- Jed v eni posodi lahko pripravljate s prednastavitvijo, v drugi pa z ročnimi nastavitvami.
- Aparat samodejno prekine pripravo jedi, ko posodo izvlečete, in nadaljuje, ko jo znova vstavite.

Navodila za uporabo različnih funkcij za pripravo jedi so na voljo v ustreznih razdelkih poglavja "Priprava jedi v eni posodi".

Priprava jedi v eni posodi

Če želite cvreti z vročim zrakom manjši obrok, izberite majhno posodo .

Če želite cvreti z vročim zrakom, kuhati na pari in cvreti z vročim zrakom ali kuhati na pari večji obrok, izberite veliko posodo .

Spodnja navodila veljajo za veliko posodo.

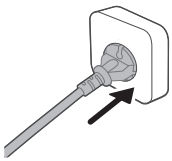
Opomba

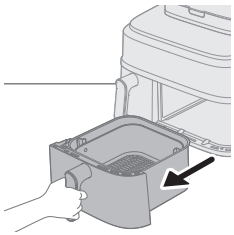
- Ko želite odstraniti večje ali nežne sestavine, jih s prijemalkami dvignite iz košare.
- Ob pripravi nekaterih sestavin je lahko treba po pripravi posameznih porcij ali pred pretresanjem ali zamenjavo košare iz posode previdno odliti odvečno olje ali raztopljeno maščobo. Košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino, in pri odlivanju odvečnega olja ali maščobe uporabljajte rokavice za prijemanje vročih predmetov. Nato košaro vrnite v posodo.

Funkcija cvrtja z vročim zrakom

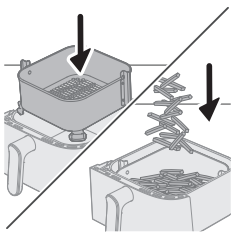
Cvrtje z vročim zrakom v veliki posodi s preglednico z jedmi

1 Vtič priključite v stensko vtičnico.





2 Veliko posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da jo povlečete za ročaj.

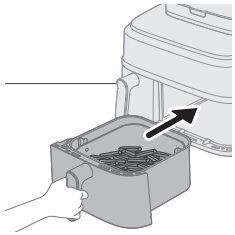


3 Košaro dajte v veliko posodo.

4 Sestavine položite v košaro.

Opomba

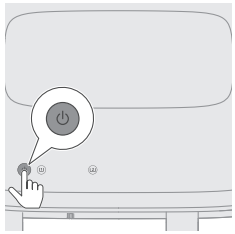
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici z jedmi".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica z jedmi", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to zniža kakovost pripravljene hrane.



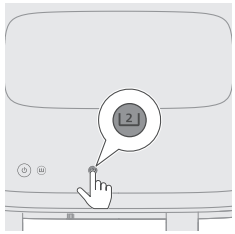
5 Posodo namestite nazaj v Airfryer.

Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**



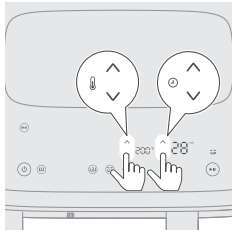
6 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



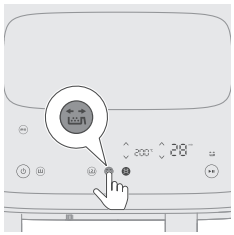
7 Izberite veliko posodo.



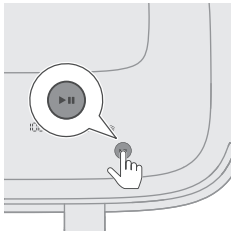
8 Izberite gumb za funkcijo cvrtja z vročim zrakom.
Utripati začne indikator časa in temperature na desni strani.



9 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa (glejte "Preglednico z jedmi").



10 Pritisnite gumb opomnika za stresanje, če želite opozorilo, ko morate sestavine med pripravo pretresti ali obrniti, če je to potrebno (glejte "Preglednico z jedmi").

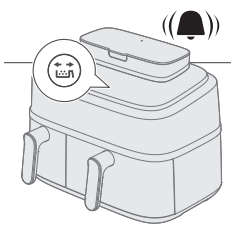


11 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

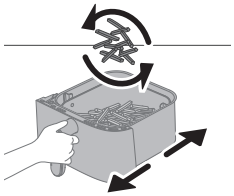
Prikaz temperature in časa nehata utripati.

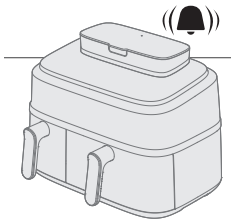
Opomba

- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo s pritiskanjem gumbov za navzgor ali navzdol.

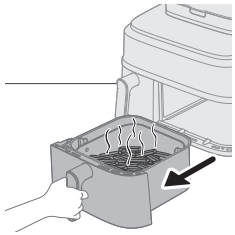


12 Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, izvlecite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.





13 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



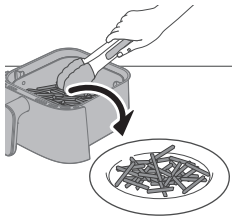
14 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- **Posoda Airfryerja je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



15 Sestavine (npr. krompirček) previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Previdno

- **Ko odstranjujete sestavine, ne nagnite posode, saj lahko košara pade iz nje.**
- **Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.**

Preglednica z jedmi – velika posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	800 g/28 oz	200 °C	28–31	Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	800 g/28 oz	180 °C	30–40	Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	600 g/21 oz	200 °C	10–20	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	600 g/21 oz	200 °C	18–24	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	4 polpeti	200 °C	15–20	Na polovici obrnite.
Mesna štruca	1200 g/42 oz	150 °C	55–60	Uporabite pripomoček za peko.

Kotleti brez kosti (pribl. 150 g/5 oz)	4 kotleti	200 °C	15–20	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanke klobase (pribl. 50 g/1,8 oz)	10 kosov	200 °C	11–15	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	10 kosov	180 °C	27–32	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	5 kosov	180 °C	15–25	Na polovici obrnite.
Cel piščanec	1200 g/42 oz	180 °C	50–60	
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	3 ribe	180 °C	20–25	
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	5 kosov	160 °C	25–32	
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	1000 g/28 oz	180 °C	18–23	Čas priprave nastavite po svojem okusu. Na polovici priprave sestavine pretresite, obrnite ali premešajte.
Mafini (pribl. 50 g/1,8 oz)	9 kosov	160 °C	13–15	Uporabite modelčke za mafine.
Kolač	500 g/18 oz	140 °C	35–40	Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. Preden kolač vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2 oz)	6 kosov	200 °C	6–8	

Veganska jed (sveži veganski prigrizki, kot je falafel)	12 kosov	180 °C	12–15	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači kruh	550 g/28 oz	150 °C	33–35	Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.



Preglednica z jedmi – majhna posoda

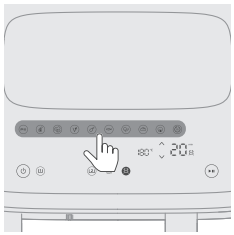
Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	300 g/11 oz	200 °C	28–30	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	300 g/11 oz	180 °C	30–38	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	300 g/11 oz	200 °C	20–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	300 g/11 oz	200 °C	20–23	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Hamburger (pribl. 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	21–24	Na polovici obrnite.
Kotleti brez kosti (pribl. 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	20–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Tanke klobase (pribl. 50 g/1,8 oz)	6 kosov	200 °C	13–17	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	5 kosov	180 °C	28–30	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	3 kosi	180 °C	20–25	Na polovici obrnite.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	1 kos	180 °C	24–26	
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	2 kosa	160 °C	25–32	

Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	400 g/14 oz	180 °C	12–25	Čas priprave nastavite po svojem okusu. Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mafini (pribl. 50 g/1,8 oz)	6 kosov	160 °C	19–25	Uporabite modelčke za mafine.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2 oz)	3 kosi	200 °C	6–8	
Veganska jed (sveži veganski prigrizki, kot je falafel)	12 kosov	190 °C	15–18	40 g za vsak kos Sveži veganski prigrizki, npr. falafel Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.

Cvrtje z vročim zrakom s prednastavitvijo v veliki posodi

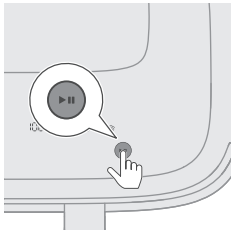
1 Opravite korake od 1 do 8 iz poglavja "Cvrtje z vročim zrakom v veliki posodi s preglednico z jedmi".



2 Izberite prednastavitev.

Namig:

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali znova pritisnite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave.

Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Za priporočeno količino živil glede na privzeti čas priprave glejte spodnjo preglednico.

Prednastavitve – velika posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Zamrznjeni krompirjevi prigrizki		800 g/28 - oz	200 °C	28 min	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Zrezek (npr. goveji ali svinjski kotlet)		600 g/21 - oz	200 °C	20 min	- Rezine debeline 2–2,5 cm, teža rezine 200 g/7 oz
Veganska jed (npr. sveži veganski prigrizki, kot je falafel)		12 kosov	180 °C	12 min	- 40 g za vsak kos Sveži veganski prigrizki, npr. falafel Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Svež krompir		800 g/28 - oz	180 °C	30 min	- Uporabite moknat krompir. - Narežite ga na kocke. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Piščančja bedra (perutnina)		8–10 kosov	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribe (ribe in morski sadeži)		600 g/21 - oz	180 °C	23 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz.
Zelenjava		1000 g/35 oz	180 °C	22 min	- Grobo nasekljana - Mešana zelenjava (jajčevci, bučke, paprika, čebula)
Kolač		800 g/35 - oz	140 °C	35 min	- Uporabite veliki pripomoček za peko (199 x 189 x 80 mm) za veliko posodo. - Uporabite modelčke za mafine za majhno posodo.

Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Kruh		500 g	180 °C	35 min	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Pogrevanje			160 °C	5 min	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.



Prednastavitve – majhna posoda

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Zamrznjeni krompirjevi prigrizki		300 g/11 - oz	200 °C	30 min	- Zamrznjeni krompirjevi prigrizki, kot so zamrznjen krompirček, krompir v kosih, rebrasti čips itd. Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Zrezek (npr. goveji ali svinjski kotlet)		400 g/14 - oz	200 °C	22 min	- Rezine debeline 2–2,5 cm, teža rezine 200 g/7 oz
Veganska jed (npr. sveži veganski prigrizki, kot je falafel)		8 kosov	190 °C	15 min	- 40 g za vsak kos Sveži veganski prigrizki, npr. falafel Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Svež krompir		300 g/11 - oz	180 °C	35 min	- Uporabite moknat krompir. - Narežite ga na kocke. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.

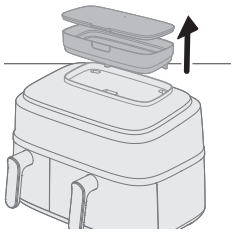
Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Piščančja bedra (perutnina)		4–5 kosov	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribe (ribe in morski sadeži)		300 g/11 - oz	180 °C	25 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz.
Zelenjava		400 g	180 °C	25 min	- Grobo nasekljana - Mešana zelenjava (jajčevci, bučke, paprika, čebula)
Kolač		6 kosov	150 °C	20 min	- Uporabite modelčke za mafine za majhno posodo.
Kruh		300 g	160 °C	40 min	- Uporabite pripomoček za peko.
Pogrevanje		-	170 °C	6 min	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Namig: ohranjanje toplote

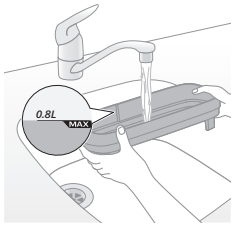
- Hrano lahko v Airfryerju ohranite toplo tako, da nastavite, kako dolgo naj hrana topla ter temperaturo 80 stopinj. Priporočamo, da hrane ne ohranjate tople dlje kot 30 minut, saj se lahko poslabša njena kakovost.
- Če hrana, npr. ocvrt krompirček, med ohranjanjem toplote izgubi preveč hrustljavosti, bodisi skrajšajte čas ohranjanja toplote tako, da prej izklopite aparat, bodisi jo pozneje še za 2–3 minute cvrite/pecite na temperaturi 180 °C.

Funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom

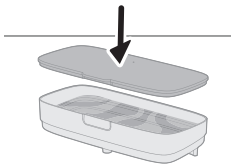
Kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom s preglednico z jedmi



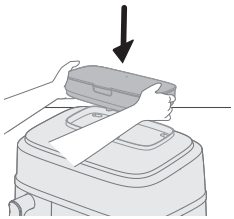
1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.



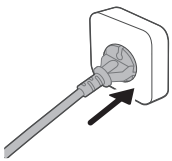
2 Posodo za vodo napolnite z vodo.
Ne prekoračite oznake MAX za nivo vode.



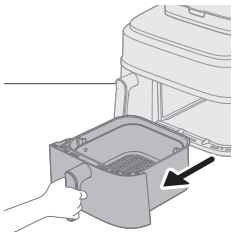
3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.



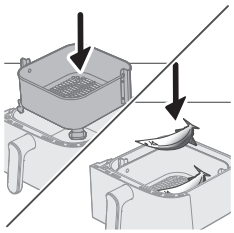
4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.
Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" , ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom onemogočena.



5 Vtič priključite v stensko vtičnico.



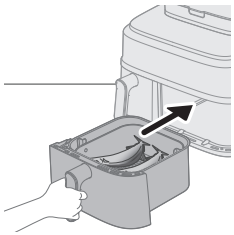
6 Veliko posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da jo povlečete za ročaj.



7 Košaro dajte v veliko posodo.
8 Sestavine položite v košaro.

Opomba

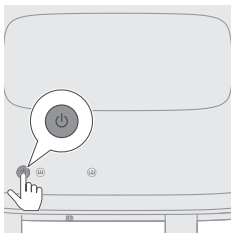
- Airfryer lahko pripravi pestro izbiro sestavin. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici z jedmi".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica z jedmi", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to zniža kakovost pripravljene hrane.



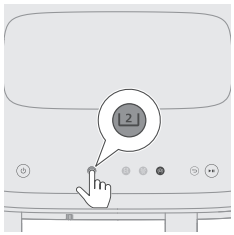
9 Posodo namestite nazaj v Airfryer.

Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**



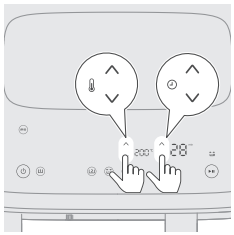
10 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



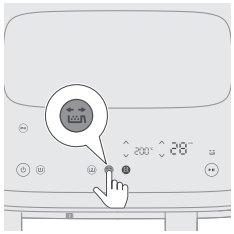
11 Izberite veliko posodo.



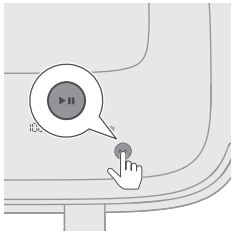
12 Izberite funkcijo kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom.
Utripati začne indikator časa in temperature na desni strani.



13 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa (glejte spodnjo preglednico z jedmi).



14 Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite, da vas aparat med pripravo opomni na pretresanje hrane, če je to potrebno.

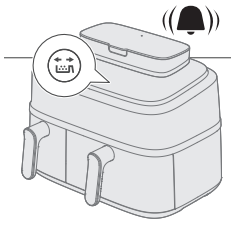


15 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

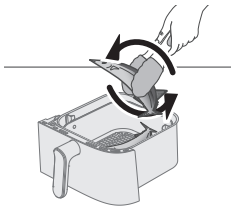
Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

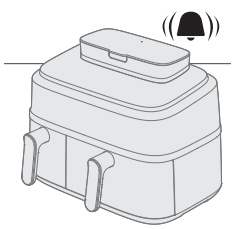
Opomba

- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Če sta temperatura in čas na zaslonu neprekinjeno prikazana in ne utripata, to pomeni normalno delovanje aparata. Po 20 sekundah priprave boste zaslišali motor/ventilator in zagledali uhajanje pare z zadnje strani aparata.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo s pritiskanjem gumbov za navzgor ali navzdol.

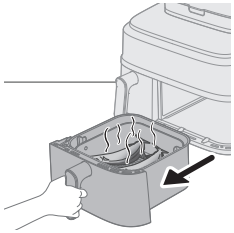


16 Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, izvlecite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.





17 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



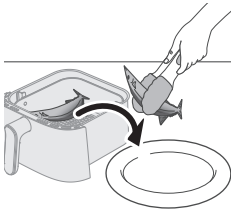
18 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- **Posoda Airfryerja je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



19 Sestavine previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Previdno

- **Ko sestavine jemljete iz posode, je ne nagibajte, saj lahko košara pade iz nje in voda pljuskne.**
- **Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.**



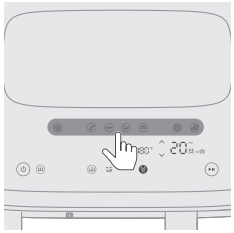
Preglednica z jedmi – velika posoda

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Kocke svežega krompirja	800 g/28 oz	180 °C	26–35	Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	10 kosov	180 °C	27–30	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 200 g)	4 kosi	160 °C	20–22	Dodajte 10 g repičnega olja.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	3 kosi	200 °C	18–21	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	5 kosov	160 °C	20–21	Dodajte 10 g repičnega olja.
Mešana zelenjava	1000 g/35 oz	200 °C	19–21	Čas priprave nastavite po svojem okusu. Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Cvetača	600 g/21 oz	160 °C	19–21	Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte. 10 g repičnega olja
Korenje	600 g/21 oz	180 °C	19–21	Vmes dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte. 10 g repičnega olja
Domači kruh	550 g/19 oz	180 °C	30–35	Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.

Cmoki	400 g/14 oz	160 °C	15–18
Cel piščanec	1200 g/42 oz	180 °C	50–60

Kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom s prednastavitvijo

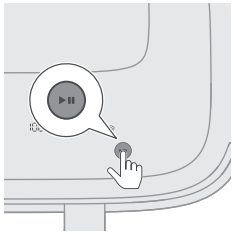
1 Opravite korake od 1 do 12 iz poglavja "Funkcija kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom – kuhanje na pari in cvrtje z vročim zrakom s preglednico z jedmi".



2 Izberite prednastavitev.

Nasvet

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali znova pritisnite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave.

Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Preglednica prednastavitev

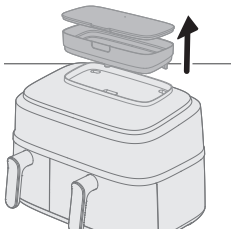
Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Svež krompir		800 g /28 oz	180 °C	26 min	- Uporabite moknat krompir. - Narežite ga na kocke. - Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od ¼ do 1 žlico olja. - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo.
Piščančja bedra (perutnina)		8–10 kosov	180 °C	27 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro - Vmes pretresite, obrnite ali premešajte.
Ribe (ribe in morski sadeži)		600 g/21 - oz	200 °C	18 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz.

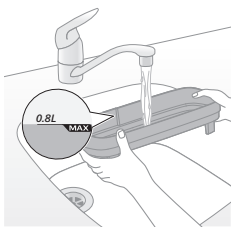
Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Zelenjava		550 g	160 °C	19 min	- Gomoljnice in npr. brokoli, cvetača - Opomnik za pretresanje je privzeto omogočen in vas med pripravo dvakrat pozove, da pretresete posodo. - Če pripravljate mešano zelenjavo (jajčevce, bučke, papriko, čebulo), temperaturo nastavite na 200 °C.
Kruh		500 g	180 °C	30 min	- Uporabite posodo za cvrtje in peko XL. - Oblika testa mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. - Preden kruh vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Pogrevanje		-	150 °C	20 min	- Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.
Cmoki		400 g	160 °C	15 min	-

Funkcija kuhanja na pari

Kuhanje na pari s preglednico z jedmi



1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.

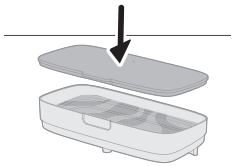


2 Posodo za vodo napolnite z vodo.

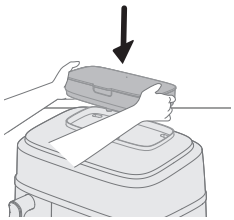
Ne prekoračite oznake MAX za nivo vode.

Količina vode, ki je potrebna za pripravo, je odvisna od vrste živila in trajanja priprave.

Če priprava traja več kot 50 minut, morate doliti vodo v posodo za vodo.



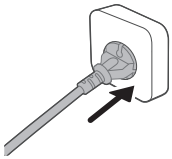
3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.

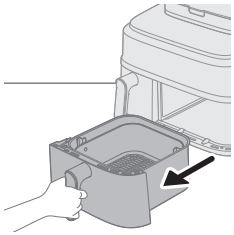


4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

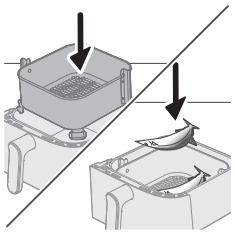
Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" 💧, ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.

5 Vtič priključite v stensko vtičnico.





6 Veliko posodo s košaro vzemite iz aparata tako, da jo povlečete za ročaj.

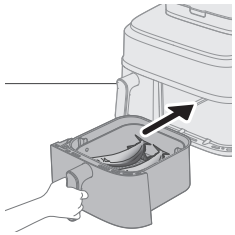


7 Košaro dajte v veliko posodo.

8 Sestavine položite v košaro.

Opomba

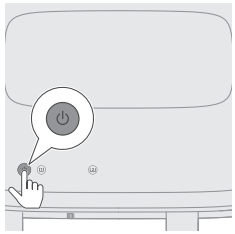
- V Airfryerju lahko pripravljate najrazličnejše sestavine. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici z jedmi".
- Ne prekoračite količine, ki je navedena v razdelku "Preglednica z jedmi", ali prekomerno napolnite košare, saj lahko to zniža kakovost pripravljene hrane.



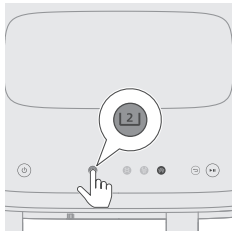
9 Posodo namestite nazaj v Airfryer.

Previdno

- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**



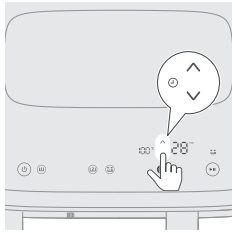
10 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.



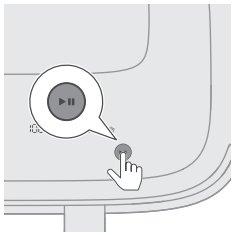
11 Izberite veliko posodo.



12 Izberite funkcijo kuhanja na pari.
Čas na desni strani začne utripati.



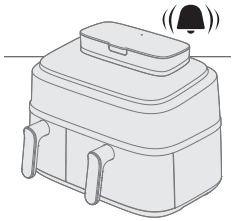
13 S pritiskanjem gumba za podaljšanje/skrajšanje časa izberete želeni čas.



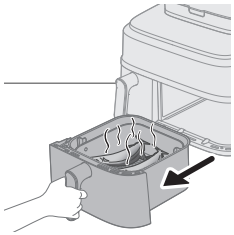
14 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.
Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Opomba

- Zadnja minuta priprave se odšteva v sekundah.
- Če sta temperatura in čas na zaslonu neprekinjeno prikazana in ne utripata, to pomeni normalno delovanje aparata. Po 20 sekundah priprave boste zaslišali motor/ventilator in zagledali uhajanje pare z zadnje strani aparata.
- Nastavitve priprave lahko spremenite kadarkoli med pripravo s pritiskanjem gumbov za navzgor ali navzdol.



15 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



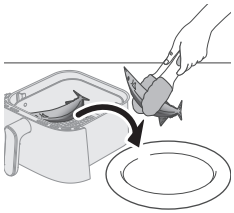
16 Izvlecite posodo in preverite, ali so sestavine pripravljene.

Previdno

- **Posoda Airfryerja je po pripravi vroča. Ko posodo vzamete iz aparata, jo obvezno postavite na pult, ki je odporen na vročino (npr. na podstavek za posodo).**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



17 Sestavine (npr. brokoli) previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

Previdno

- **Ko sestavine jemljete iz posode, je ne nagibajte, saj lahko košara pade iz nje in voda pljuskne.**
- **Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.**

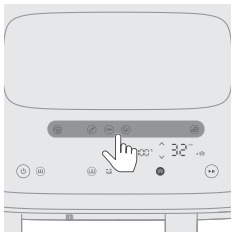


Preglednica z jedmi – velika posoda

Sestavine	Količina živila	Temperatura	Čas (min)	Opomba
Kocke svežega krompirja	800 g/28 oz	100 °C	28–35	
Cel krompir (pribl. 250–300 g/9–11 oz)	4 kosi	100 °C	45–55	
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	10 kosov	100 °C	30–40	
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	3 kosi	100 °C	18–22	
Gomoljnice in npr. brokoli	600 g/21 oz	100 °C	10–14	
Cmoki	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Svinjska rebrca	300 g/11 oz	100 °C	30–35	Uporabite krožnik ustrezne velikosti.
Riž	320 g/11 oz	100 °C	25–40	Uporabite posodo, npr. za peko, silikonski pladenj itd. V posodo dolijte 320 ml vode, razmerje med rižem in vodo mora biti 1 : 1,2.
Piščančja prsa (pribl. 200 g/7 oz)	4 kosi	100 °C	20–30	
Jam/sladki krompir (pribl. 100 g/3,5 oz)	8 kosov	100 °C	45–60	

Kuhanje na pari s prednastavitvijo

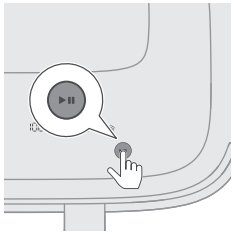
1 Sledite korakom 1 do 12 v poglavju "Funkcija kuhanja na pari".



2 Izberite prednastavitev.

Nasvet

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali znova pritisnite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave.
Indikatorja temperature in časa nehata utripati.

Preglednica prednastavitev

Čas priprave v preglednici je okvirno priporočen za sveže sestavine. Če rezultat ni ustrezen, čas priprave prilagodite.

Prednastavitve	Ikona	Količina živila	Temperatura (privzeta)	Čas (privzeti)	Opomba
Svež krompir		800 g /28 oz	100 °C	35 min	- Narežite ga na kocke.
Piščančja bedra (perutnina)		8–10 kosov ,	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 oz za vsako bedro
Ribe (ribe in morski sadeži)		600 g	100 °C	20 min	- Cela riba s kožo, teže približno 300 g/11 oz.
Zelenjava		550 g	100 °C	14 min	- Gomoljnice in npr. cvetača, brokoli
Cmoki		400 g	100 °C	20 min	-

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v Airfryerju:

- Za veliko posodo potrebujete 800 g/28 oz in za malo 300 g/11 oz olupljenega krompirja.
- Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za prečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.

- Za enakomeren rezultat je najbolje cvreti krompir z vročim zrakom v porcijah do 800 g/28 oz. Večje količine krompirčka so običajno manj hrustljave od manjših.

1 Krompir olupite in ga narežite na palčke (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca).

2 Krompirjeve palčke vsaj 30 minut namakajte v skledi z vodo.

3 Izpraznite skledo in osušite krompirjeve palčke s krpo ali papirnato brisačo.

4 V skledo dodajte žlico olja za cvrtje, vanjo položite palčke in jih mešajte, dokler niso vse prekrite z oljem.

5 S prsti ali kuhinjskim priborom palčke vzemite iz sklede, da odvečno olje ostane v posodi.

Opomba

- Posode ne nagibajte, če želite v košaro hkrati dati vse palčke, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.

6 Palčke položite v košaro.

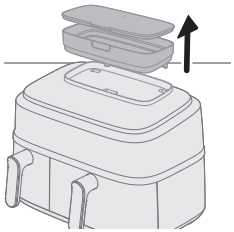
Čiščenje

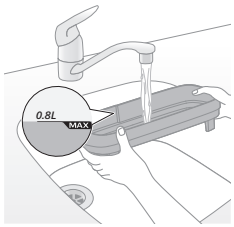
Uporaba programov samodejnega čiščenja

Uporaba funkcije čiščenja s paro

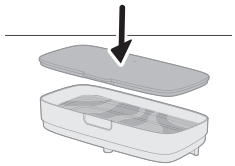
Pomaga raztopiti ostanke maščobe in temeljito očisti veliko posodo. Program traja 20 minut, od tega je 15 minut čiščenja s paro in 5 minut sušenja posode.

1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.

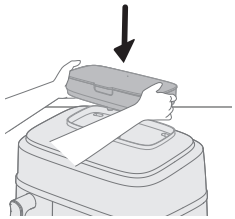




2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake MAX.

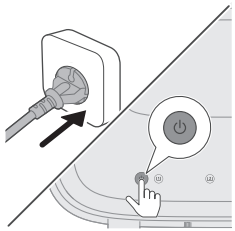


3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.

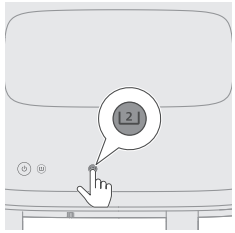


4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

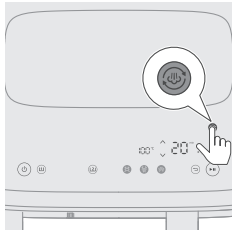
Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" , ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.



5 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.

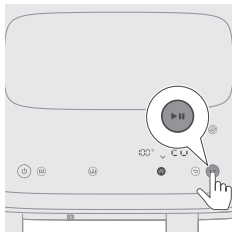


6 Izberite veliko posodo.

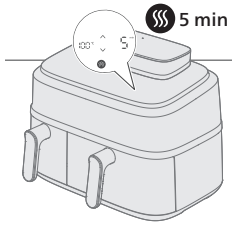


7 Za začetek čiščenja desne komore pritisnite gumb za čiščenje z vodno paro.

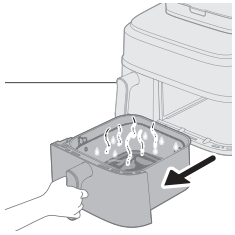
Čas na desni strani začne utripati.



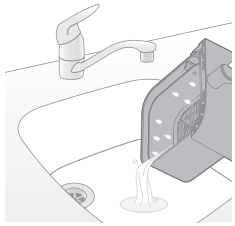
8 Postopek čiščenja zaženite s pritiskom gumba za zagon/premor.
Indikatorja temperature in časa nehata utripati.



9 Po 15 minutah začne aparat neprekinjeno piskati in ikona za čiščenje s paro začne utripati; signala trajata, dokler ne odstranite posode.
To pomeni, da je postopek čiščenja zaključen in preostane še 5 minut sušenja.

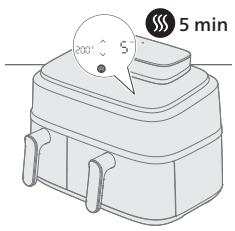


10 Odstranite in izpraznite posodo.

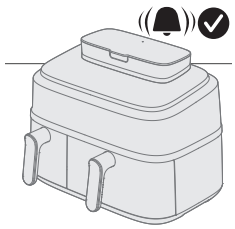


11 Splaknite košaro in posodo ter odstranite preostanke.
Če je v košari in posodi še vedno maščoba, ju umijte z milnico ali detergentom in gobico in znova splaknite.

12 Vso neraztopljeno maščobo okoli območja grelnika obrišite s krpo ali kuhinjsko brisačo.
Ob uporabi funkcij cvrtja z vročim zrakom ali kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom se na območju grelnika nabere nekaj maščobe. Z rednim čiščenjem s paro in brisanjem boste ohranili čistočo zgornjega notranjega dela.



13 Ko posodo znova vstavite v enoto, se samodejno začne sušenje.



14 Po 5 minutah pisk opozori, da je program sušenja zaključen.

Nasvet

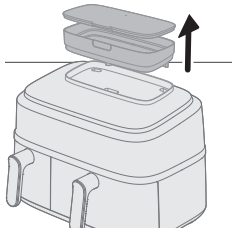
- Pred prvo uporabo ali po daljšem času neuporabe priporočamo, da s predhodno uporabo funkcije "Čiščenje s paro" temeljito očistite vodni krogotok in desno komoro.

Opomba

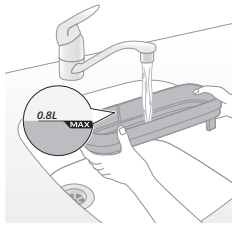
- Ob zagonu programa čiščenja s paro ali odstranjevanje vodnega kamna lahko na zadnji strani aparata nastane več pare kot pri kuhanju s paro, kar pomeni, da boste na steni opazili več kondenzacije. Pred zagonom teh programov pazite, 1.) da odvod zraka ni obrnjen neposredno proti električni vtičnici, 2.) da se poleg aparata ne nahajajo drugi gospodinjski aparati, 3.) da aparat stoji vsaj 20 cm od sten, kar zmanjša kondenzacijo na stenah.

Uporaba funkcije odstranjevanja vodnega kamna

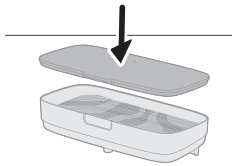
Vsakih 10 ur uporabe kuhanja s paro začne utripati ikona, kar pomeni, da morate zagnati program odstranjevanja vodnega kamna. Ta funkcija očisti vodni kamen, ki se nabira v vodnem sistemu aparata, in podaljša njegovo življenjsko dobo.



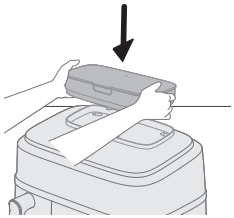
1 Iz aparata odstranite posodo za vodo.



2 Posodo za vodo napolnite z vodo do oznake MAX.

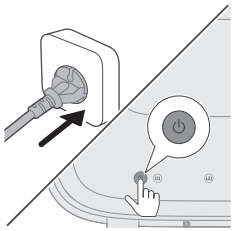


3 Na posodo za vodo namestite pokrov, da voda ne bo puščala.

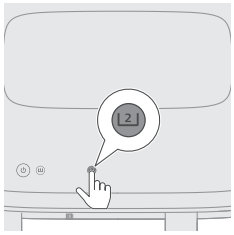


4 Posodo za vodo namestite v utor na vrhu aparata in jo pritisnite navzdol, da se trdno namesti.

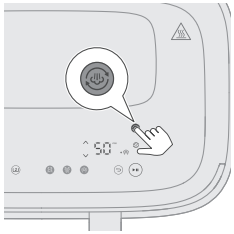
Če posoda za vodo ni nameščena pravilno, voda ne teče v uparjalnik. Posledično začne utripati ikona "ni vode" , ventilator in motor pa lahko začneta proizvajati neobičajne zvoke. V tem primeru je lahko funkcija kuhanja na pari onemogočena.



5 Vklopite aparat s pritiskom gumba za vklop/izklop.

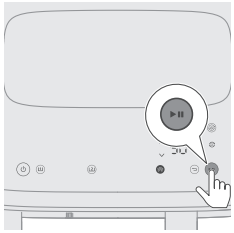


6 Izberite veliko posodo.



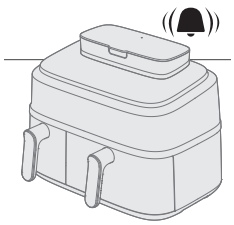
7 Gumb za čiščenje s paro pridržite za več kot 3 sekunde, dokler se ne pojavi ikona odstranjevanja vodnega kamna in začne utripati.

Čas na desni strani začne utripati.

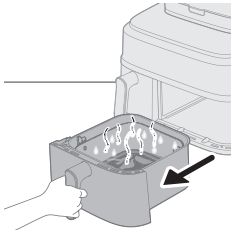


8 S pritiskom gumba za zagon/premor zaženite odstranjevanje vodnega kamna.

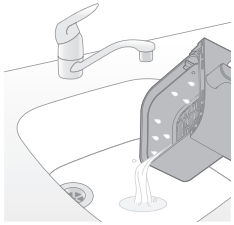
Indikator časa neha utripati.



9 Počakajte 50 minut, dokler ne zaslišite piska, ki označuje zaključek programa.



10 Odstranite veliko posodo.



11 Izlijte umazano vodo.

12 Posodo in košaro umijte, splaknite in osušite. Kuhalno komoro obrišite s suho krpo ali kuhinjsko brisačo.

Predlagamo, da s funkcijo čiščenja s paro sperete notranjost vodnega krogotoka in posušite posodo.

Opomba

- Ko začne ikona utripati, je najbolje vodni kamen takoj odstraniti, sicer se lahko nabere v vodnem krogotoku in ga zamaši.
- Če želite vodni kamen odstraniti pozneje, lahko obvestilo preskočite. Znova se bo pojavilo ob naslednjem vklopu cvrtnika na vroč zrak.
- V nobenem primeru ne smete uporabiti tekočine za odstranjevanje vodnega kamna na osnovi žveplove, klorovodikove, sulfaminske ali ocetne kisline (kis), saj lahko poškoduje vodi sistem aparata, vodnega kamna pa ne raztopi popolnoma.
- Če pogosto uporabljate trdo vodo na vašem področju, boste morali vodni kamen iz aparata pogosteje odstranjevati.

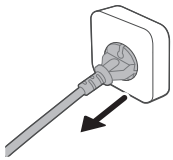
Splošno čiščenje

Opozorilo

- **Pred čiščenjem počakajte, da se košara, posoda in notranjost aparata povsem ohladijo.**
- **Posoda in košara aparata imata premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.**

Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.

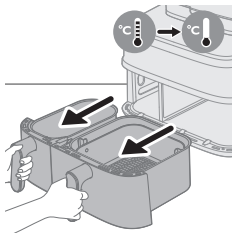
Če se v odprtini za paro in okoli nje nabere para, jo obrišite z mehko, suho krpo.



1 Pritisnite gumb za vklop/izklop, da se aparat izklopi. Nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

Nasvet

- Odstranite posodo in košaro, da se bo Airfryer hitreje ohladil.



2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

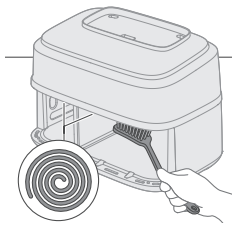
3 Posodo in košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

Nasvet

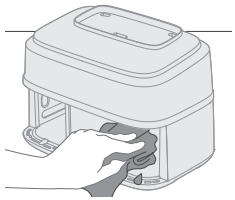
- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalno sredstvo v tekoči obliki.
- Po potrebi lahko ostanke hrane na grelnem elementu odstranite s ščetko z mehkimi ali srednje trdimi ščetinami. Ne uporabite žične ščetke ali ščetke s trdimi ščetinami, saj lahko poškodujete premaz grelnega elementa.



4 Zunanjost (odprtino za paro, površino itd.) in notranjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.



6 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

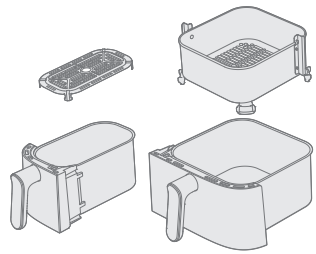
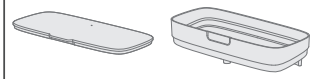
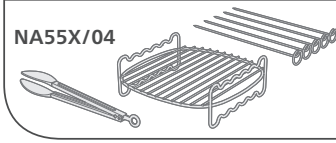
Opomba

- Če med čiščenjem pomotoma izvlečete delilnik, ki je med malo in veliko posodo, ga pravilno namestite nazaj.

Nasvet

- Če so na posodi strjeni ostanki hrane, jih s programom samodejnega čiščenja zmehčajte, da jih bo lažje očistiti (glejte "Uporaba programov samodejnega čiščenja").

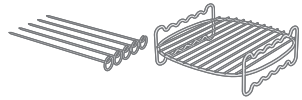
Preglednica za čiščenje

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

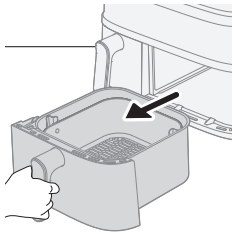
Dodatki

Uporaba dvonivojske rešetke

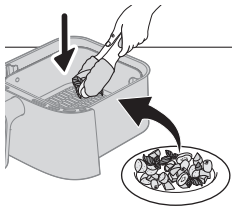
Dvonivojska rešetka in nabodalo sta priložena naslednjim modelom: NA55X/03.



Dvonivojska rešetka je priročna dodatna oprema, ki omogoča pripravo jedi na dveh nivojih, vendar jo je mogoče uporabljati samo v veliki posodi.



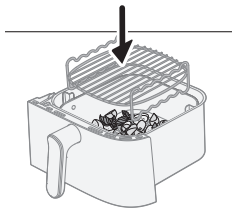
1 Veliko posodo odstranite iz aparata.



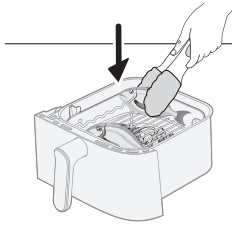
2 Položite želena živila v košaro.

Opomba

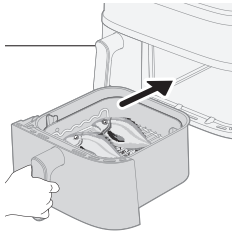
- V spodnji preglednici si oglejte priporočila za pripravo jedi z dvonivojsko rešetko.



3 Dvonivojsko rešetko postavite na živila v košari.



4 Drug del živil položite na dvonivojsko rešetko.



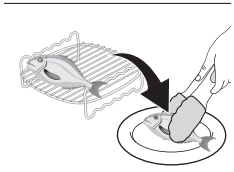
5 Posodo vstavite v aparat ter nastavite čas in temperaturo, kot je navedeno v spodnji preglednici. Ko je vse pripravljeno, pritisnite gumb za zagon.

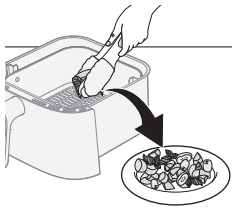
Jedi	Teža (surova živila)	Čas priprave	Tempera-tura	Opomba

Zamrznjeni piščančji kroketi	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C		
Tanek zamrznjen krompirček	400 g/14 oz				
Zamrznjene piščančje perutničke	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C		
Zamrznjene piščančje pleskavice	350 g/12 oz				
Koruzni storži	800–1000 g/28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 koruzni storži
Krompir v kosih	500 g/18 oz				
Orada	500–600 g/18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 celi ribi
Pečen krompir (četrtine)	350 g/12 oz				
Cele gobe	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C		
Kraljeve kozice s kožo	400 g/14 oz				
Na žaru pečen sir ali tofu	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	-	Na žaru pečen sir in tofu na polovici časa priprave obrnite.
Mešana zelenjava	500 g/18 oz				

Opomba

- Zgoraj navedeno živilo v preglednici položite na dvonivojsko rešetko, spodaj navedeno živilo pa na dno posode.





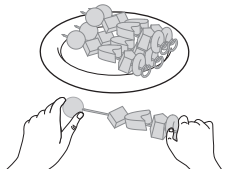
6 Ko je jed pripravljena, jo iz košare previdno odstranite ob uporabi rokavic za peko in prijemalk.

Previdno

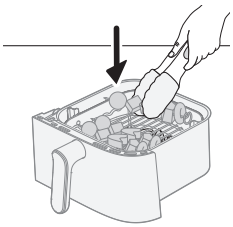
- **Pri odstranjevanju dvonivojske rešetke bodite previdni, saj se med pripravo jedi segreje.**

Uporaba nabodala

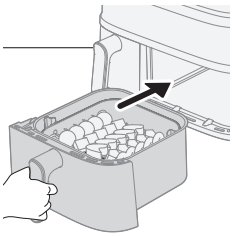
Nabodalo je mogoče uporabljati skupaj z dvonivojsko rešetko.



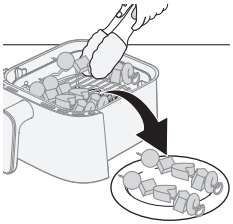
1 Želeno meso in zelenjavo nataknite na nabodala.



2 Nabodala vstavite v namenske utore na dvonivojski rešetki.



3 Nato vstavite posodo nazaj v aparat.
4 Čas in temperaturo nastavite, kot je navedeno v preglednici, in začnite pripravo jedi.



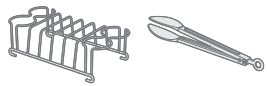
5 Ko je jed pripravljena, jo iz košare previdno odstranite ob uporabi rokavic za peko in prijemalk.

Priporočen čas in temperaturo priprave posameznih jedi si oglejte v preglednici.

Vsebina košare	Porcija	Čas priprave	Temperatura	Opomba
5 nabodal z živili	5 nabodal	15–18 min	180 °C	- Mešano zelenjavo položite na dno posode, nabodala pa na dvonivojsko rešetko.
Mešana zelenjava	500 g			

Uporaba kompleta za zajtrk

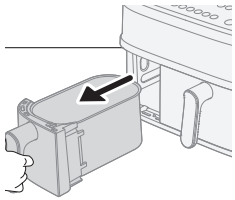
Komplet za zajtrk je priložen naslednjima modeloma: NA55X/04.



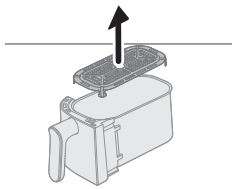
S kompletom za zajtrk lahko hkrati pripravite do štiri jajca in štiri opečene kruhke.

Previdno

- **Za varno odstranjevanje pripravljenih jajc in opečenih kruhkov s kompleta za zajtrk vedno uporabljajte prijemalke, da se ne opečete.**



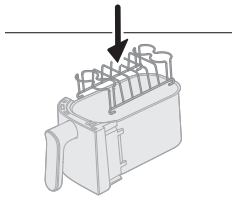
1 Majhno posodo odstranite iz aparata.



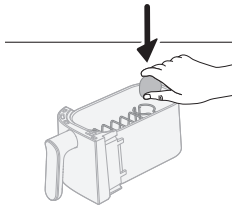
2 Spodnjo ploščo vzemite iz posode.

Opomba

- Če spodnje plošče ne odstranite, se rezine opečenega kruha ne bodo pravilno prilegale posodi.



3 Komplet za zajtrk postavite v majhno posodo.

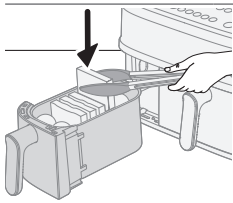


4 Na komplet za zajtrk postavite do štiri jajca in posodo vstavite nazaj v aparat.

5 Nastavite čas in temperaturo, kot je navedeno v spodnji preglednici z jedmi, in pritisnite gumb za zagon.

Komplet za zajtrk	Količina	Čas priprave	Temperatura	Opomba

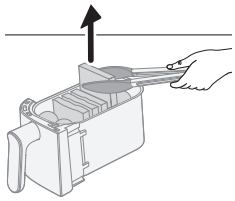
Trdo kuhana jajca	4 jajca	10–12 min	180 °C	- Najprej skuhajte jajca. Na polovici kuhanja dodajte opečene kruhke.
Mehko kuhana jajca	4 jajca	8–10 min		
Opečeni kruhki	5 kosov	5–6 min		



6 Na polovici kuhanja dodajte v komplet za zajtrk rezine opečenega kruha in nadaljujete s pripravo.

Nasvet

- Da ne bi pozabili dodati opečenih kruhkov, vklopite opomnik za stresanje.
- Če se opečeni kruhki ne prilegajo posodi, jih prerežite na pol.



7 Ko je priprava končana, jajca in opečene kruhke odstranite s prijemalkami.

V spodnji preglednici z jedmi si oglejte čas in temperaturo priprave posameznih jedi.

Shranjevanje

1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
3 Kabel ovijte okoli držala za kabel na hrbtni strani aparata.

Opomba

- Airfryer med prenašanjem obvezno držite vodoravno, da ne bi nenamerno izpadli posodi, pri čemer bi se lahko poškodovali.
- Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem vedno poskrbite, da so snemljivi deli Airfryerja, kot je odstranljiva spodnja mrežica itd., pritrjeni.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani **www.philips.com/support** poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Zunanjost aparata se med uporabo zelo segreje.	Notranja vročina segreje zunanje stene.	To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.
		Posoda, košara in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejejo, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v košari je prevelika.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sledite navodilom za pripravo domačega krompirčka v tem uporabniškem priročniku.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.
	Gumba za vklop/izklop še niste pritisnili.	S palcem pritisnite gumb za vklop/izklop in pazite, da se ga dotaknete s celim prstom.
V notranjosti Airfryerja so znaki odstopanja premaza.	V posodi Airfryerja se lahko zaradi nenamernega dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v košaro, jo osušite.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E1".	Aparat je pokvarjen/okvarjen.	Pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
	Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.	Če je bil aparat shranjen v okolju z nizko temperaturo, počakajte vsaj 15 minut, da se segreje na sobno temperaturo, preden ga znova priključite. Če je na zaslonu še vedno prikazano"E1", pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E4–E12".	Aparat je morda okvarjen.	Aparat izključite iz električnega napajanja in ga nato znova priključite nanj. Če to ne pomaga, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Iz notranjosti aparata prihaja nenavaden zvok.	Aparat ima ventilator, ki je potreben za dovajanje toplote do hrane in tudi vodne črpalke, ki je potrebna za parno kuhanje aparata.	Ta zvok je običajen. Če aparat postane glasnejši ali se zvok spremeni, se za dodatno pomoč obrnite na Philipsov center za podporo.
V kuhalni komori je po končani pripravi voda.	Airfryer med pripravo jedi proizvaja paro. Para kondenzira na hrani in notranjih stenah kuhalne komore. Po končani pripravi kondenzacija ostane v kuhalni komori.	Določena količina vode v kuhalni komori po pripravi je običajna. Obrišite jo z vlažno krpo, ki ne odrgne površine.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
vedno utripa	V posodi za vodo ni vode.	V posodo za vodo natočite vodo.
	Posoda za vodo ni pravilno nameščena.	Posodo za vodo pritisnite navzdol v utor, da se trdno zaskoči, in nato pritisnite gumb za zagon/premor.
	Vodna cev je zamašena	Obrnite se na center za pomoč uporabnikom v svoji državi in se dogovorite za servis.
vedno utripa	To je opozorilo za odstranjevanje vodnega kamna.	Opravite postopek odstranjevanja vodnega kamna. Glejte poglavje "Odstranjevanje vodnega kamna".
Med kuhanjem na pari, čiščenjem s paro in odstranjevanjem vodnega kamna se lahko na steni pojavi kondenzacija.	To je normalno, paro, ki izhaja iz odvoda zraka na desni strani, ventilator potiska proti steni.	Aparat postavite vsaj 20 cm od stene tako, da njen desni odvod zraka ne bo neposredno pred električno vtičnico, kar lahko povzroči težave. Ob aparat ne postavljajte drugih kuhinjskih aparatov. S krpo obrišite do suhega.
Aparat pušča	Puščanje iz notranjega dela aparata (puščanje cevi za vodo itd.)	Obrnite se na center za pomoč uporabnikom v svoji državi in se dogovorite za servis.
	Aparat je počil zaradi zunanje sile ali deformacije	
	Puščanje posode za vodo	Posodo za vodo izvlecite in jo znova pravilno namestite. Preverite, ali je počena, in se po potrebi obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Nezadostna para	V posodi za vodo ni dovolj vode	Preverite, ali je v posodi za vodo dovolj vode.
	Posoda za vodo ni povsem pravilno vstavljena.	Posodo za vodo pritisnite navzdol v utor, da se trdno zaskoči, in nato pritisnite gumb za zagon/premor.
	Dovod za vodo v utoru na vrhu aparata je umazan/zamašen	Očistite in splaknite dovod za vodo.
	Uparjalnik je zamašen ali cev za paro pušča	Po dolgotrajni uporabi je lahko treba z uparjalnika odstraniti vodni kamen in ga očistiti. Zaženite program odstranjevanja vodnega kamna. Če aparat še vedno ne deluje, se obrnite na center za pomoč uporabnikom.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ventilator ali motor ob zagonu programa kuhanja na pari, kuhanja na pari in cvrtja z vročim zrakom, čiščenja s paro ali odstranjevanja vodnega kamna ne proizvajata zvokov, vendar indikatorja temperatura in časa svetita in ne utripata.	To je normalno. Aparat deluje.	Počakajte več kot 20 sekund in znova preverite stanje.
Kondenz na prazni vtičnici med kuhanjem na pari, čiščenjem s paro in odstranjevanjem vodnega kamna.	Aparat je postavljen preblizu praznih vtičnic.	Priporočamo, da premaknete aparat ali vtičnico pokrijete s protiprašnim pokrovom, da preprečite nabiranje kondenza.

Obsah

Dôležité 1111
Recyklácia 1113
Elektromagnetické polia (EMF) 1113
Záruka a podpora 1114
Úvod 1115
Všeobecný opis 1116
Opis funkcií 1118
Pred prvým použitím 1119
Prípravy pred prvým použitím 1120
Pokyny k vareniu 1123
Varenie na dvojitej nádobe 1123
Varenie v malej nádobe 1128
Čistenie 1151
Používanie automatických čistiacich programov 1151
Všeobecné čistenie 1156
Príslušenstvo 1158
Odkladanie 1163
Riešenie problémov 1163

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.



Nebezpečenstvo

- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas používania zariadenia nezakrývajte otvory pre prívod a odvod vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.
- Pred prvým použitím musí byť na zariadení nainštalovaný odkladací priestor kábla. Nikdy neodstraňujte priestor na odkladanie kábla.

Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky s prerušovačom zemného spojenia.
- Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po obidvoch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru. Na zariadenie neklaďte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.

- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.
- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- Keďže táto teplovzdušná fritéza má dve varné komory, má veľkú spotrebu elektriny. Nepoužívajte v tom istom čase na rovnakom obvode spotrebiče s veľkou spotrebou elektriny (napr., kanvicu, elektrický gril a pod.). V opačnom prípade sa môžu vybiť poistky, čím sa táto zásuvka vypne.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 ºC do 40 ºC.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Buďte opatrní počas a po používaní spotrebiča, pretože sa nádoba, košík a doplnky v komore na pečenie nahrejú.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.
- Počas dusenia potravín buďte opatrní pri otváraní veka, aby ste zabránili popáleninám, ktoré by mohla spôsobiť unikajúca para.
- Aj priečinok, ktorý sa v danej chvíli nepoužíva, je vždy horúci, aj keď je v prevádzke ten druhý.

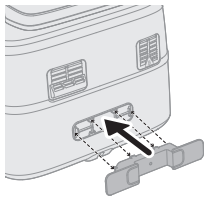


- Nepoužitý priečinok/dutina spotrebiča sa môže zohriať, keď sa používa druhý priečinok/dutina a odporúča sa, aby boli všetky zásuvky na svojom mieste, aj keď sa používa len jeden priečinok/dutina, a aby ste ich otvárali/vyberali len vtedy, keď je to potrebné na ich naplnenie.
- Parné okno spotrebiča neumiestňujte oproti zásuvke.

Upozornenie

- Tento spotrebič je určený len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určený na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určený pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Neodpájajte spotrebič z napájania hneď po skončení varenia.

- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé.
- Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplote nad 180 °C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevné teleso, okraj kovových častí a ochranný kryt.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri varení potravín, ktoré sa rýchlo kazia, buďte pri používaní funkcie synchronizovaného vypnutia opatrní (môže dôjsť k rozmnoženiu baktérií).
- Pri prekladaní uvareného jedla buďte opatrní, aby vám nevypadlo príslušenstvo.



- Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla. Nikdy neodstraňujte túto dištančnú vložku.
- Keď sa rozsvieti ikona odstraňovania vodného kameňa, pokračujte v procese odstraňovania vodného kameňa.
- Spotrebič umiestnite 20 cm od steny a vzduchový otvor neumiestňujte priamo pred zásuvku. Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.
- Pri bežnom používaní musí byť okolo výrobku zabezpečené dobré vetranie.
- Ak sa para hromadí vo vnútri alebo okolo povrchu parného ventilu, utrite ho mäkkou suchou handričkou.
- Ak na voľnej zásuvke kondenzuje voda, odporúčame upraviť polohu spotrebiča alebo použiť protiprachový kryt zásuvky, aby sa zabránilo kondenzácii vody vo voľných zásuvkách.

Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni poskytuje na tento produkt po zakúpení dvojročnú záruku. Táto záruka sa nevzťahuje na chyby v dôsledku nesprávneho používania alebo nedostatočnej údržby. Naša záruka nemá vplyv na vaše zákonné práva spotrebiteľa. Ak potrebujete ďalšie informácie alebo uplatniť záruku, navštívte náš web **www.philips.com/support**.

Úvod

Gratulujeme a vítame vás v rodine Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj výrobok na stránke **www.philips.com/welcome**.

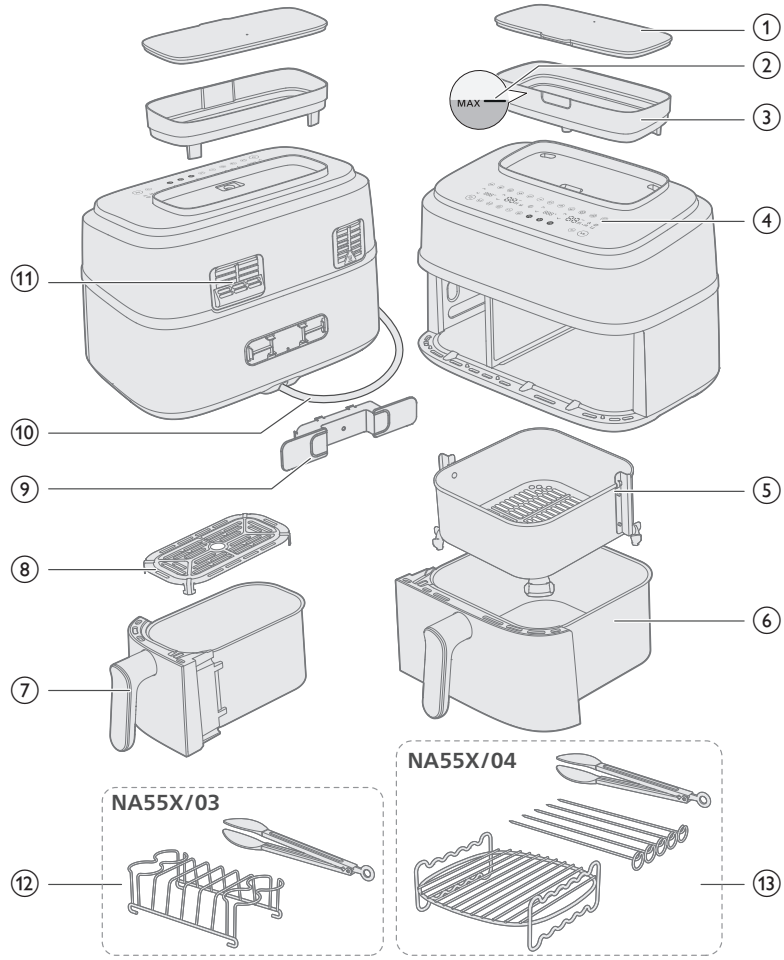
Teplovzdušná fritéza s dvoma košíkmi s parou vám umožní pripraviť dve jedlá samostatnými spôsobmi varenia, obe pripravené súčasne. Dva koše na vyprážanie, pečenie, opekanie a grilovanie, pričom veľký je vybavený aj na varenie v pare. Vychutnajte si dokonale uvarené jedlá s technológiou RapidAir Plus a Air Steam.

Táto teplovzdušná fritéza je navyše vybavená programom automatického čistenia, ako je čistenie parou a odstraňovanie vodného kameňa. Čistenie parou môže uľahčiť odstránenie nahromadeného tuku z veľkej nádoby a okolo trubice ohrevu. Funkcia odstraňovania vodného kameňa pomáha vyčistiť usadeniny vodného kameňa vo vodnom systéme zariadenia a predlžuje jeho životnosť.

Spoločne k tomu máte aplikáciu Home ID, v ktorej nájdete podrobné pokyny a stovky neodolateľných receptov so špecifickými nastaveniami pre teplovzdušnú fritézu s dvoma košíkmi.

Prevezmite aplikáciu použitím QR kódu na balení.

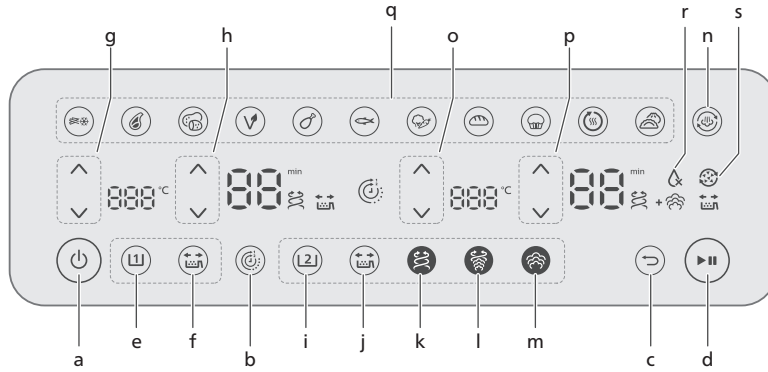
Všeobecný opis



Hlavné časti

1	Veko nádržky na vodu	8	Podložka pre malú nádobu
2	Značka hladiny vody MAX	9	Držiak kábla
3	Nádoba na vodu	10	Sieťový kábel
4	Ovládací panel	11	Výstupy vzduchu
5	Košík na veľkú nádobu	12	Súprava na raňajky (iba model NA55X/03)
6	Veľká nádoba	13	Zdvojený povrch so špízmi (iba model NA55X/04)
7	Malá nádoba		

Ovládací panel



a Vypínač
b Čas
c Tlačidlo späť
d Tlačidlo zapnutia/pozastavenia

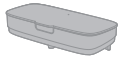
Ovládacie tlačidlá malej nádoby

e Tlačidlo pre malú nádobu
f Tlačidlo pripomenutia potrasenia
g Ovládacie tlačidlá teploty
h Ovládacie tlačidlá času

Ovládacie tlačidlá pre veľkú nádobu

i Tlačidlo pre veľkú nádobu
j Tlačidlo pripomenutia potrasenia
k Tlačidlo funkcie prípravy teplým vzduchom
l Tlačidlo funkcie prípravy parou a teplým vzduchom
m Tlačidlo funkcie prípravy parou
n Tlačidlo funkcie čistenia parou
o Ovládacie tlačidlá teploty
p Ovládacie tlačidlá času
q Tlačidlá predvolených funkcií
r Žiadna značka vody
s Ikona pripomienky odstránenia vodného kameňa

Opis funkcií



Nádoba na vodu

Fritéza má nádobu na vodu umiestnenú v hornej časti zariadenia. Značka hladiny vody MAX je približne 800 ml, je viditeľná spredu aj zozadu. Aby ste zabránili úniku vody, neprekračujte túto hladinu.

Aby ste predišli rozliatiu, držte nádobu na vodu pri plnení oboma rukami a pred jej premiestnením zatvorte veko. Po každom cykle varenia vyprázdnite nádobu na vodu, aby ste zabránili usadzovaniu vodného kameňa.



Čas

Automaticky synchronizuje čas varenia, aby sa zabezpečilo, že obidve nádoby dokončia varenie súčasne, aj keď sú uvedené rôzne časy varenia.



Tlačidlo späť

Ak ste omylom zvolili nesprávnu predvoľbu/funkciu, stlačte tlačidlo späť.



Pripomenutie potrasenia

Stlačením tlačidla pripomenutia potrasenia aktivujete alebo deaktivujete upozornenia, ktoré vám pripomenú, aby ste jedlo počas varenia dvakrát potriasli alebo otočili, aby ste dosiahli rovnomernejšie výsledky. Budete počuť „pípnutie“ a uvidíte blikajúcu ikonu potrasenia vedľa zobrazenia času.



Funkcia prípravy teplým vzduchom

Technológia RapidAir Plus s jedinečným dizajnom v tvare hviezdy cirkuluje horúci vzduch okolo jedla a cez jedlo, čím zaisťuje rovnomerné varenie vnútri aj vonku pre lahodné domáce jedlá.



Funkcia prípravy parou a teplým vzduchom

Iba pre veľkú nádobu: Dosiahnite jemnosť varenia v pare s chrumkavosťou pri príprave teplým vzduchom pomocou RapidAir Plus s technológiou Air Steam.



Funkcia prípravy parou

Iba pre veľkú nádobu: Naša technológia Air Steam zaisťuje dobrú infúziu pary pre zeleninu, ryby, knedle alebo pečivo, čím sa dosiahne mäkká a jemná textúra bez toho, aby bolo jedlo mokré alebo vodnaté.



Ikona značky žiadnej vody

Je to ikona na pravom číselnom displeji. Keď bliká so zvukom „pípnutia“, znamená to, že v nádobe nie je voda alebo že nádoba nie je správne umiestnená. Naplňte nádobu vodou a uistite sa, že je na svojom mieste; potom stlačte tlačidlo spustiť/zastaviť a značka zhasne.



Funkcia čistenia parou

Iba pre veľkú nádobu: Jedným stlačením tlačidla pre čistenie parou spustíte čistenie pravej komory a pomôžete rozpustiť mastné zvyšky v nádobe a okolo ohrievača. Podrobnosti nájdete v kapitole „Čistenie – čistenie parou".



Funkcia odstraňovania vodného kameňa

Iba pre veľkú nádobu: Dlho stlačte tlačidlo čistenia parou aspoň na 3 sekundy, kým nezačne blikať ikona odstraňovania vodného kameňa. Podrobnosti nájdete v kapitole „Čistenie – odstraňovanie vodného kameňa".





Pozastavenie varenia

Stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia alebo znovu vložte „nádobu/košík", aby ste mohli pokračovať vo varení.

Predvoľby

Predvoľby uvedené nižšie sú programy varenia, ktoré poskytujú odporúčanie pre teplotu a čas varenia na základe určitého množstva jedla. Ďalšie podrobnosti nájdete v kapitole „Varenie s predvoľbami".

					
Pochutiny na báze mrazených zemiakov	Steak	Čerstvé zemiaky	Vegan	Kuracie stehienka	Ryby
					
Zelenina	Chlieb	Muffiny/ Koláč	Opakované ohrievanie	Knedličky	

Hluk zariadenia

Počas prevádzky spotrebiča môžete počuť určitý zvuk. Je to normálne a ide z čerpadla a ventilátora.

Zvukové upozornenia

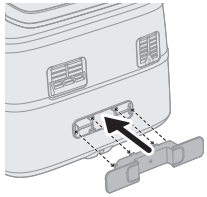
Niekedy počujete zvuk, napríklad keď zariadenie dokončilo varenie alebo keď počas varenia vyžaduje zásah, napr. potrasenie alebo otočenie jedla.

Pred prvým použitím

Dôležité

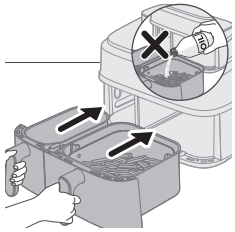
- **Pri prvom použití môže teplovzdušná fritéza produkovať dym a zápach. Mali by sa rozplynúť v priebehu niekoľkých minút.**
- **Pred prvým varením postupujte podľa kapitoly „Čistenie“, aby ste spotrebič dôkladne vyčistili.**

1 Odstráňte všetok obalový materiál.
2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
3 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozri kapitolu „Čistenie“).
4 Držiak kábla upevnite na určené miesto na zadnej strane zariadenia tak, že ho zacvaknete na miesto.



Upozornenie

- **Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla.**



Upozornenie

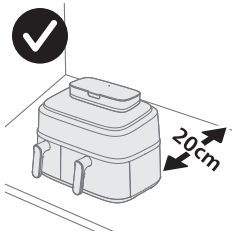
- **Táto teplovzdušná fritéza využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.**
- **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.**
- **Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.**
- **Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.**

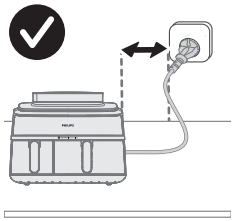
Prípravy pred prvým použitím

Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

Poznámka

- Počas používania vystupuje zo vzduchového otvoru horúca para. Držte ruky a tvár bezpečne mimo dosahu pary a otvoru. Spotrebič umiestnite 20 cm od steny a vzduchový otvor neumiestňujte priamo pred zásuvku.

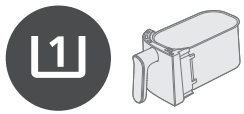
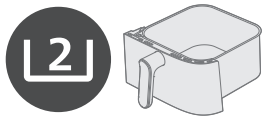




- Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.
- Teplovzdušnú fritézu neumiestňujte vedľa iného spotrebiča určeného na prípravu jedla, blízko kuchynskej steny alebo pod kuchynskú skrinku, pretože horúca para sa môže kondenzovať a stekať po povrchu.
- Pri bežnom používaní musí byť okolo výrobku zabezpečené dobré vetranie.
- Počas používania vystupuje zo vzduchového otvoru horúca para. Držte ruky a tvár bezpečne mimo dosahu pary a otvoru. Spotrebič umiestnite 20 cm od steny a vzduchový otvor neumiestňujte priamo pred zásuvku.

Pokyny k vareniu

Existujú rôzne funkcie varenia pre ľavú a pravú nádobu. Môžete si vybrať zodpovedajúcu nádobu pre požadovanú funkciu varenia.

	Režim prípravy jedla		
	Príprava teplým vzduchom	Príprava parou a teplým vzduchom	Príprava parou
			
Malá nádoba 	✓	✗	✗
Veľká nádoba 	✓	✓	✓

Pred použitím funkcie prípravy parou alebo funkcie prípravy parou a teplým vzduchom sa uistite, že je v nádobe dostatok vody a neprekračujte značku hladiny vody MAX na nádobe na vodu.

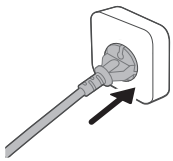
Po varení vyprázdnite nádobu na vodu.

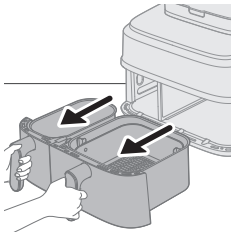
Varenie na dvojitej nádobe

Varenie s funkciou času

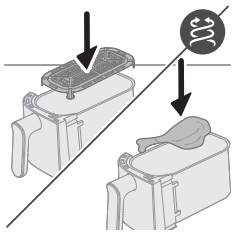
Ak varíte dve jedlá s rôznymi funkciami, teplotami a časom, použite **funkciu Čas** na dokončenie oboch nádob naraz.

1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

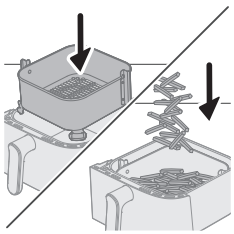




2 Obidve nádoby vyberte zo spotrebiča potiahnutím za rukoväť.



3 Podložku vložte do malej nádoby.

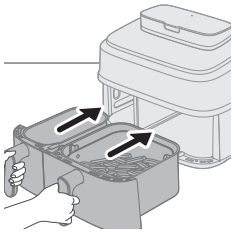


4 Košík vložte do veľkej nádoby.

Poznámka

- Pri vkladaní do nádoby sa uistite, že výčnelky košíka sú v správnej polohe na jeho pravej a ľavej strane. Ak ho náhodou otočíte o 90 stupňov, košík sa nezmestí.
- Je v poriadku použiť určitú silu na jeho vloženie do nádoby.

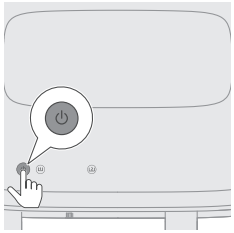
5 Suroviny vložte do košíkov.



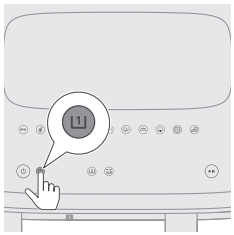
6 Nádobu zasuňte do fritézy Airfryer.

Upozornenie

- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

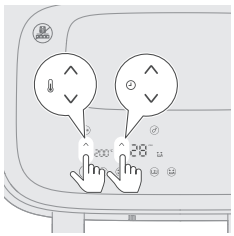


7 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



8 Zvoľte malú nádobu.

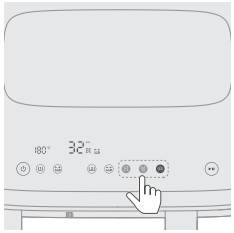
Kontrolka času a teploty na ľavej strane začne blikať.



9 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.

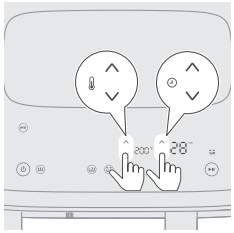


10 Zvoľte veľkú nádobu.



11 Vyberte požadovanú funkciu varenia: príprava teplým vzduchom, príprava parou alebo príprava parou a teplým vzduchom.

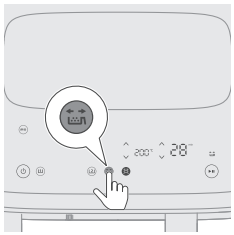
Pred zvolením funkcie prípravy parou alebo prípravy parou a teplým vzduchom naplňte nádobu na vodu po značku hladiny MAX.



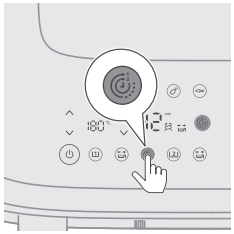
12 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.

Ak zvolíte funkciu prípravy teplým vzduchom alebo parou a teplým vzduchom, môžete upraviť teplotu varenia. Pre funkciu prípravy parou je teplota pevne stanovená na 100 °C a nedá sa nastaviť.

Odporúčané množstvá jedla, teploty a čas varenia nájdete v tabuľke potravín v kapitole „Varenie v jednej nádobe“.



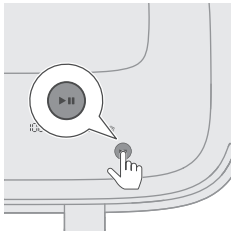
13 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás zariadenie upozorní, aby ste počas tepelnej prípravy potriasli jedlom.



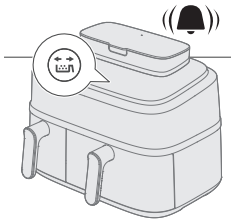
14 Stlačte tlačidlo funkcie Čas, aby ste zabezpečili, že sa obidve jedlá uvaria súčasne.

Ak varíte dve jedlá s rôznymi funkciami, teplotami a časmi varenia a nemusia sa dokončiť súčasne, môžete tento krok preskočiť.

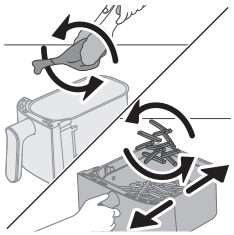
Ak počas varenia nastavíte čas pre jednu nádobu, **funkcia Čas** sa deaktivuje a obidve nádoby budú fungovať oddelene. Ak chcete znovu aktivovať **funkciu Čas**, stlačte tlačidlo zapnutia/pozastavenia. Potom stlačte tlačidlo **funkcie Čas**, ktoré sa zobrazí. Nakoniec znova stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia, aby ste mohli pokračovať vo varení.

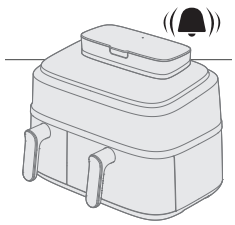


15 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.

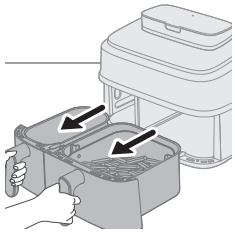


16 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vyberte nádobu s košíkom a potraste ňou nad dresom. Potom nádobu vložte späť do spotrebiča.





17 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



18 Vytiahnite nádoby a skontrolujte, či sú suroviny hotové.

Ak ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy a pridajte niekoľko minút navyše.

19 Pripravené suroviny (napr. hranolčeky) opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

Poznámka

- Ak chcete pozastaviť obidve nádoby, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Znova stlačte, aby ste pokračovali vo varení v oboch nádobách.
- Ak chcete pozastaviť iba jednu nádobu, najprv vyberte túto nádobu a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Znova stlačte, aby ste pokračovali vo varení v tejto nádobe.
- Môžete variť s predvoľbou pre jednu nádobu a s manuálnymi nastaveniami pre druhú nádobu.
- Spotrebič sa automaticky pozastaví, keď vytiahnete nádobu, a obnoví varenie, keď ju vložíte späť.

Pokyny k rôznym funkciám varenia nájdete v príslušných častiach v kapitole „Varenie v jednej nádobe“.

Varenie v malej nádobe

Ak chcete pripraviť malú porciu jedla teplým vzduchom, vyberte si malú nádobu ⓫.

Ak chcete pripraviť veľkú porciu jedla teplým vzduchom, parou a teplým vzduchom alebo parou, vyberte si veľkú nádobu ⓬.

Pokyny nižšie sú pre veľkú nádobu.

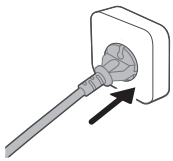
Poznámka

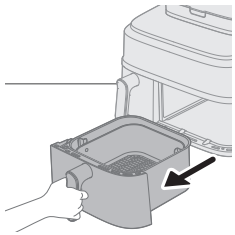
- Na vybratie veľkých alebo jemných potravín použite kliešte.
- V závislosti od surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením, či opätovným vložením košíka do nádoby. Umiestnite košík na tepelne odolný povrch a pri vylievaní prebytočného oleja alebo tuku noste rukavice vhodné do rúry. Potom košík vráťte naspäť do nádoby.

Funkcia prípravy teplým vzduchom

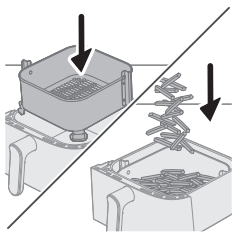
Príprava teplým vzduchom vo veľkej nádobe s tabuľkou potravín

1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.





2 Veľkú nádobu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.

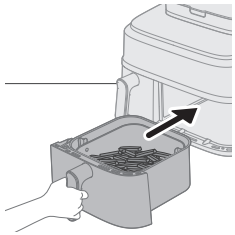


3 Košík vložte do veľkej nádoby.

4 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

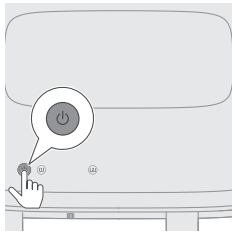
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani nepreplňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.



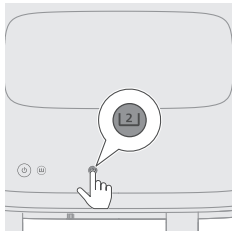
5 Nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.

Upozornenie

- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**



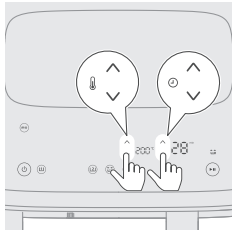
6 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



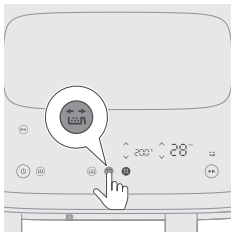
7 Zvoľte veľkú nádobu.



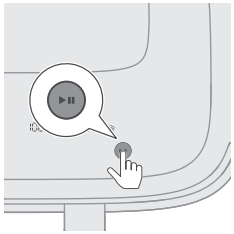
8 Stlačte tlačidlo funkcie prípravy teplým vzduchom.
Kontrolka času a teploty na pravej strane začne blikať.



9 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu (pozrite si časť „Tabuľka potravín").



10 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás spotrebič upozorní, aby ste počas varenia potriasli jedlom, ak si vyžaduje potrasenie alebo otočenie (pozrite si tabuľku potravín).

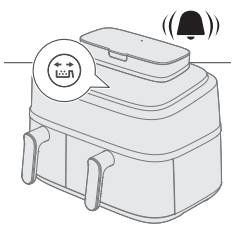


11 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.

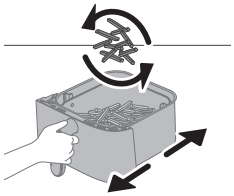
Zobrazenie teploty a času prestane blikať.

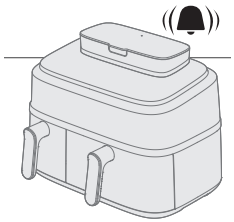
Poznámka

- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť stlačením tlačidiel zvýšiť/znížiť.

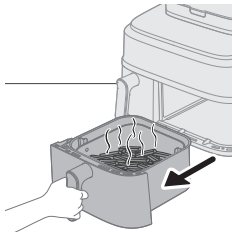


12 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vyberte nádobu s košíkom a potraste ňou nad dresom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.





13 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



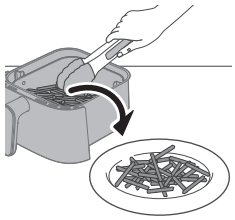
14 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.



15 Pripravené suroviny (napr. hranolčeky) opatrne vyberte z nádoby pomocou kliešti na grilovanie.

Upozornenie

- **Pri ich vyberaní nádobu nenakláňajte, pretože košík by z nej mohol vypadnúť.**
- **Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**

Food table - big pan

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	800 g	200°C	28 – 31	Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	800 g/28 oz.	180°C	30 – 40	Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	600 g	200°C	10 – 20	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	600 g	200°C	18-24	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Hamburger (približne 150 g)	4 placky	200°C	15 – 20	Otočte v polovici smaženia
Sekaná	1 200 g/42 oz.	150°C	55 – 60	Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	4 kotlety	200°C	15 – 20	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte

Tenké klobásky (cca. 50 g)	10 kusy	200°C	11 – 15	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (približne 125 g)	10 kusy	180°C	27 – 32	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	5 kusy	180°C	15 – 25	Otočte v polovici smaženia
Celé kurča	1200 g/42 oz	180°C	50 – 60	
Celé ryby (cca. 300-400 g)	3 ryba	180°C	20 – 25	
Rybie filety (cca. 200 g)	5 kusy	160°C	25 – 32	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	1000 g/28 oz	180°C	18-23	Nastavte čas varenia podľa vlastnej chuti. Potraste, otočte alebo miešajte
Muffiny (približne 50 g)	9 kusy	160°C	13 – 15	Použite košíčky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	140°C	35 – 40	Použite XL nádobu na varenie a pečenie Pred vybratím koláča skontrolujte, či je hotový
Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g)	6 kusy	200°C	6 – 8	
Vegánske (čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)	12 kusy	180°C	12 – 15	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Domáci chlieb	550 g/28 oz	150°C	33 – 35	Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte



Tabuľka potravín - malá nádoba

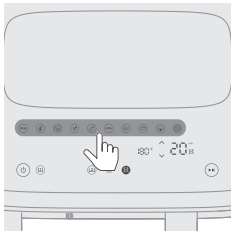
Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	300 g	200°C	28 – 30	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	300 g/11 oz.	180°C	30 – 38	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	300 g	200°C	20 – 22	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	300 g	200°C	20 – 23	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Hamburger (cca. 150 g)	300 g	200°C	21-24	Otočte v polovici smaženia
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	300 g/11 oz.	200°C	20 – 22	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Tenké klobásky (cca. 50 g)	6 kusy	200°C	13 – 17	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	5 kusy	180°C	28 – 30	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	3 kusy	180°C	20 – 25	Otočte v polovici smaženia
Celé ryby (cca. 300-400 g)	1 kus	180°C	24 – 26	
Rybie filety (cca. 200 g)	2 kusy	160°C	25 – 32	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	400 g/14 oz.	180°C	12 – 25	Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte

Muffiny (približne 50 g)	6 kusy	160°C	19 – 25	Použite košíčky na muffiny
Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g)	3 kusy	200°C	6 – 8	
Vegánske (čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)	12 kusy	190°C	15 – 18	40 g na každý kus Čerstvé jednoduché vegánske jedlá, ako je falafel 2-3-krát potraste, otočte alebo premiešajte medzitým

Príprava teplým vzduchom s predvoľbou vo veľkej nádobe

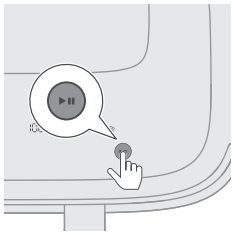
1 Postupujte podľa krokov 1 až 8 v kapitole „Príprava teplým vzduchom s tabuľkou potravín“.



2 Zvoľte predvoľbu.

Tip:

- Ak chcete prejsť na inú predvoľbu, stlačte tlačidlo späť alebo zrušte tlačidlo predvoľby a vyberte požadovanú predvoľbu.



3 Spustite proces varenia stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.

Indikátor teploty a času prestane blikať.

Odporúčané množstvo potravín podľa predvoleného času varenia nájdete v tabuľke nižšie.

Predvoľba - veľká nádoba

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Predvoľby	Ikona	Množstvo potravín	Teplota (predvolené)	Čas (predvolené)	Poznámka
Zmrazené chuťovky na báze zemiakov		800 g	200°C	28 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Steak (teda hovädzie a bravčové kotlety)		600 g	200°C	20 min	- Plátky s hrúbkou 2 - 2,5 cm, 200 g na plátok.
Vegánske (teda čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)		12 kusy	180°C	12 min	- 40 g na každý kus Čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Čerstvé zemiaky		800 g	180°C	30 min	- Používajte múčnaté zemiaky - Nakrájajte zemiaky na kocky - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Kuracie stehná (teda hydinové)		8 - 10 ks	180°C	32 min	- 120 g – 130 g na stehno. - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Ryby (teda ryby a morské plody)		600 g	180°C	23 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		1000 g	180°C	22 min	- Nahrubo nakrájané - Zmes zeleniny (baklažán, cuketa, korenie, cibuľa)

Predvoľby	Ikona	Množstvo potravín	Teplota (predvolené)	Čas (predvolené)	Poznámka
Koláč		800 g / 35 oz	140°C	35 min	- Používajte XL príslušenstvo na pečenie (199 x 189 x 80 mm) pre veľkú nádobu - Pre malú nádobu použite košíčky na muffiny
Chlieb		500 g	180°C	35 min	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa - Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte
Opakované ohrievanie			160°C	5 min	- Upravte čas podľa potravín a ich množstva



Predvoľba - malá nádoba

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Predvoľby	Ikona	Množstvo potravín	Teplota (predvolené)	Čas (predvolené)	Poznámka
Zmrazené chuťovky na báze zemiakov		300 g	200°C	30 min	- Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc. The shaking reminder is enabled by default and prompts you to shake the pan twice during cooking.
Steak (teda hovädzie a bravčové kotlety)		400 g	200°C	22 min	- Plátky s hrúbkou 2 - 2,5 cm, 200 g na plátok
Vegánske (teda čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel)		8 ks	190°C	15 min	- 40 g na každý kus Čerstvé jednoduché vegánske jedlo, ako je falafel Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

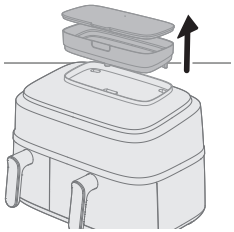
Predvoľby	Ikona	Množstvo potravín	Teplota (predvolené)	Čas (predvolené)	Poznámka
Čerstvé zemiaky		300 g	180°C	35 min	- Používajte múčnaté zemiaky - Nakrájajte zemiaky na kocky - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Kuracie stehná (teda hydinové)		4 - 5 ks	180°C	36 min	- 120 g – 130 g na stehno - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Ryby (teda ryby a morské plody)		300 g	180°C	25 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		400 g	180°C	25 min	- Nahrubo nakrájané - Zmes zeleniny (baklažán, cuketa, korenie, cibuľa)
Koláč		6pics	150°C	20 min	- Pre malú nádobu použite košíčky na muffiny
Chlieb		300 g	160°C	40 min	- Použite príslušenstvo na pečenie
Opakované ohrievanie		–	170°C	6 min	- Upravte čas podľa potravín a ich množstva

Tip: Udržiavanie teplého jedla

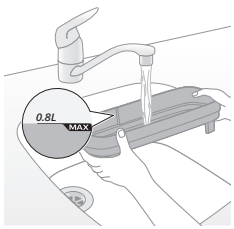
- Potraviny vo fritéze Airfryer môžete udržiavať teplé nastavením teploty na 80 stupňov a pridaním času, počas ktorého ich chcete zohrievať. Odporúčame, aby ste jedlo neohrievali dlhšie ako 30 minút, pretože kvalita potravín sa môže znížiť.
- Ak jedlo, ako napríklad hranolčeky stratí chrumkavosť počas režimu udržiavania teploty, skráťte dobu udržiavania teploty predčasným vypnutím zariadenia, alebo ho pripečte po dobu 2 – 3 minút pri teplote 180 °C.

Funkcia prípravy parou a teplým vzduchom

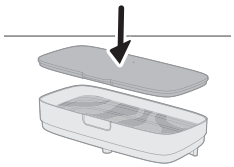
Príprava parou a teplým vzduchom s tabuľkou potravín



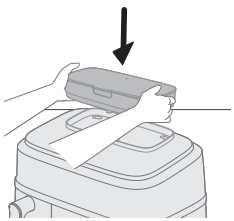
1 Vyberte zásobník na vodu zo zariadenia.



2 Naplňte nádobu na vodu.
Neprekračujte uvedenú hladinu vody MAX.

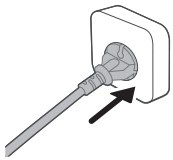


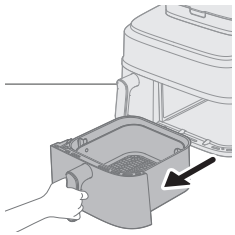
3 Zaistite veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.



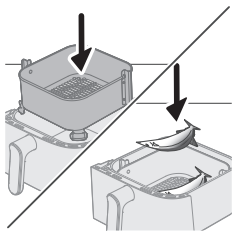
4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“ bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou a teplým vzduchom deaktivovaná.

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.





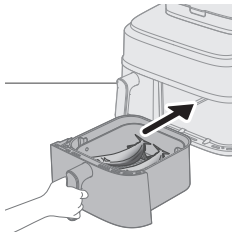
6 Veľkú nádobu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



7 Košík vložte do veľkej nádoby.
8 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

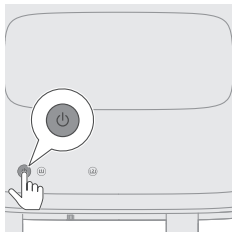
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín", kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín" ani neprepĺňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.



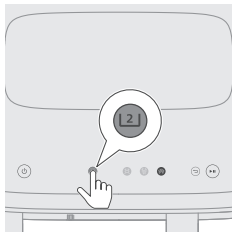
9 Nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.

Upozornenie

- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**



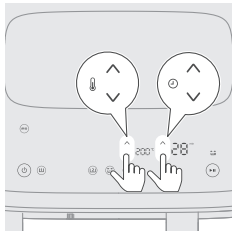
10 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



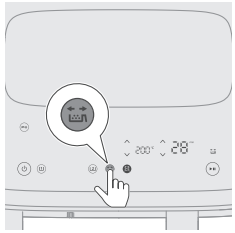
11 Zvoľte veľkú nádobu.



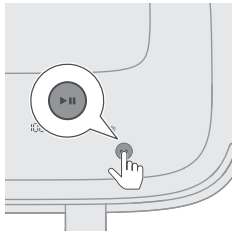
12 Vyberte funkciu prípravy parou a teplým vzduchom.
Kontrolka času a teploty na pravej strane začne blikať.



13 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu (pozrite si tabuľku potravín nižšie).



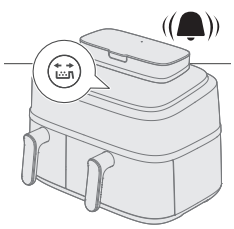
14 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás zariadenie upozorní, aby ste počas tepelnej prípravy potriasli jedlom, ak je to potrebné.



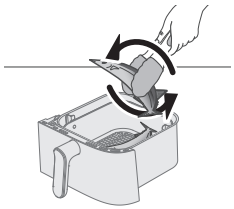
15 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.
Indikátor teploty a času prestane blikať.

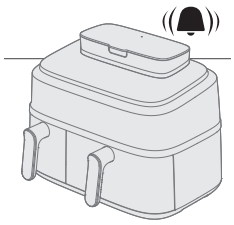
Poznámka

- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Ak sú teplota a čas na displeji stabilné a neblikajú, znamená to, že spotrebič funguje normálne. Po 20 sekundách varenia budete počuť motor/ventilátor a uvidíte paru vychádzajúcu zo zadnej časti spotrebiča.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť stlačením tlačidiel zvýšiť/znížiť.

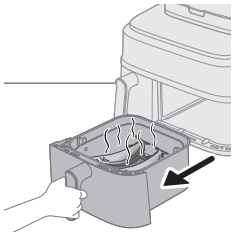


16 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vyberte nádobu s košíkom a potraste ňou nad dresom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.





17 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



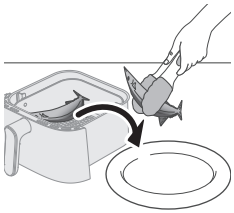
18 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.



19 Pripravené suroviny opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

Upozornenie

- **Pri vyberaní jedál nádobu nenakláňajte, pretože košík by mohol vypadnúť a olej by sa mohol vyliať.**
- **Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**



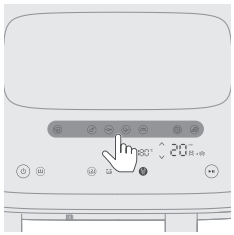
Food table - big pan

Suroviny	**Množstvo potravín**	**Teplota**	**Čas (min)**	**Poznámka**
Čerstvé zemiakové kocky	800 g	180°C	26 – 35	Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (približne 125 g)	10 kusy	180°C	27 – 30	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (približne 200 g)	4 kusy	160°C	20 – 22	Pridajte 10 g repkového oleja
Celé ryby (cca. 300-400 g)	3 kusy	200°C	18-21	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Rybie filety (cca. 200 g)	5 kusy	160°C	20 – 21	Pridajte 10 g repkového oleja
Miešaná zelenina	1000 g/35 oz	200°C	19 – 21	Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte
Karfiol	600 g	160°C	19 – 21	Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte 10 g repkového oleja
Mrkva	600 g	180°C	19 – 21	Medzitým 2-krát potraste, otočte alebo premiešajte 10 g repkového oleja

Domáci chlieb	550 g/19 oz	180°C	30 – 35	Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte
Knedličky	400 g/14 oz	160°C	15 – 18	
Celé kurča	1200 g/42 oz	180°C	50 – 60	

Príprava parou a teplým vzduchom s predvoľbou

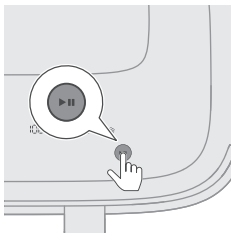
1 Postupujte podľa krokov 1 až 12 v kapitole „Funkcia prípravy parou a teplým vzduchom s tabuľkou potravín".



2 Zvoľte predvoľbu.

Tip

- Ak chcete prejsť na inú predvoľbu, stlačte tlačidlo späť alebo zrušte tlačidlo predvoľby a vyberte požadovanú predvoľbu.



3 Spustite proces varenia stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.
Indikátor teploty a času prestane blikať.

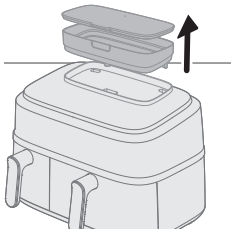
Tabuľka predvolieb

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

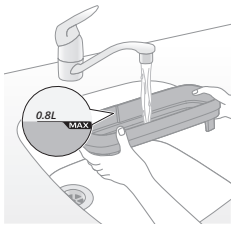
Predvoľby	Ikona	Množstvo potravín	Teplota (predvolené)	Čas (predvolené)	Poznámka
Čerstvé zemiaky		800 g	180°C	26 min	- Používajte múčnaté zemiaky - Nakrájajte zemiaky na kocky - Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali.
Kuracie stehná (teda hydinové)		8 - 10 ks	180°C	27 min	- 120 g – 130 g na stehno - Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Ryby (teda ryby a morské plody)		600 g	200°C	18 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		550 g	160°C	19 min	- Koreňová zelenina, napríklad brokolica/karfiol - Pripomenutie potrasenia je predvolene zapnutá a počas varenia vás vyzve, aby ste nádobu dvakrát pretrepali. - Ak varíte miešanú zeleninu (baklažán, cuketa, paprika, cibuľa), nastavte teplotu na 200 °C
Chlieb		500 g	180°C	30 min	- Použite extra veľký hrniec na varenie a pečenie - Tvar cesta musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa - Pred vytiahnutím chleba ho skontrolujte
Opakované ohrievanie		–	150°C	20 min	- Upravte čas podľa potravín a ich množstva
Knedličky		400 g	160°C	15 min	-

Funkcia prípravy parou

Príprava parou s tabuľkou potravín



1 Vyberte zásobník na vodu zo zariadenia.

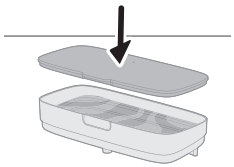


2 Naplňte nádobu na vodu.

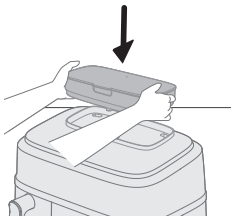
Neprekračujte uvedenú hladinu vody MAX.

Množstvo vody potrebnej na varenie závisí od typu jedla a dĺžky varenia.

Ak je čas varenia dlhší ako 50 minút, možno budete musieť počas varenia doplniť nádobu na vodu.

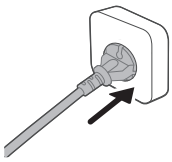


3 Zaistite veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.

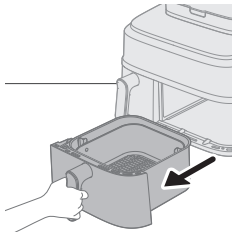


4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

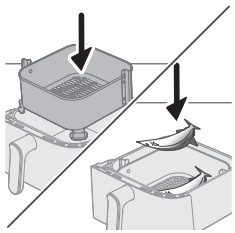
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“ bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou deaktivovaná.



5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



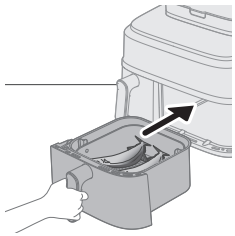
6 Veľkú nádobu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



7 Košík vložte do veľkej nádoby.
8 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

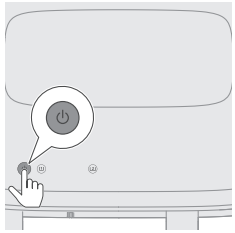
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín", kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín" ani neprepĺňajte košík, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.



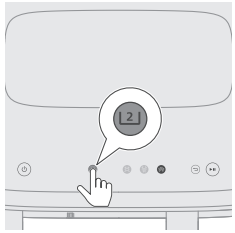
9 Nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.

Upozornenie

- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**



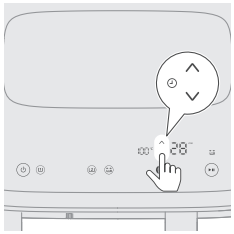
10 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



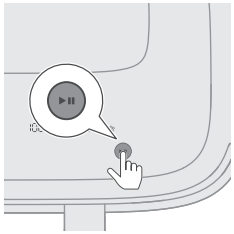
11 Zvoľte veľkú nádobu.



12 Vyberte funkciu prípravy parou.
Čas na pravej strane začne blikať.



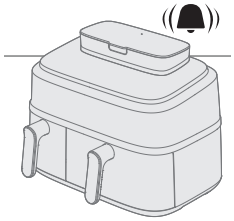
13 Stlačením tlačidla skrátiť/predĺžiť čas zvoľte požadovaný čas.



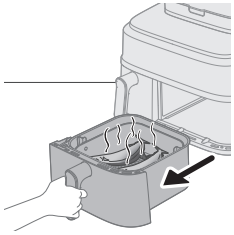
14 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.
Indikátor teploty a času prestane blikať.

Poznámka

- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Ak sú teplota a čas na displeji stabilné a neblikajú, znamená to, že spotrebič funguje normálne. Po 20 sekundách varenia budete počuť motor/ventilátor a uvidíte paru vychádzajúcu zo zadnej časti stroja.
- Nastavenie varenia môžete kedykoľvek počas tepelnej prípravy zmeniť stlačením tlačidiel zvýšiť/znížiť.



15 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



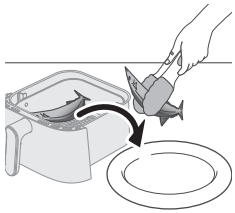
16 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.



17 Pripravené suroviny (napr. brokolicu) opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

Upozornenie

- **Pri vyberaní jedál nádobu nenakláňajte, pretože košík by mohol vypadnúť a olej by sa mohol vyliať.**
- **Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**

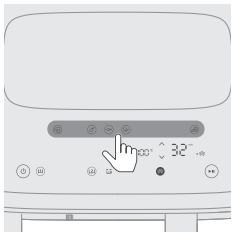


Food table - big pan

Suroviny	Množstvo potravín	Teplota	Čas (min)	Poznámka
Čerstvé zemiakové kocky	800 g	100°C	28 – 35	
Celé zemiaky (približne 250 – 300 g)	4 kusy	100°C	45 – 55	
Kuracie stehná (cca. 125 g)	10 kusy	100°C	30 – 40	
Celé ryby (cca. 300-400 g)	3 kusy	100°C	18-22	
Koreňová zelenina (ako je brokolica)	600 g	100°C	10 – 14	
Knedličky	400 g/14 oz	100°C	15 – 20	
Bravčové rebierka	300 g/11 oz	100°C	30 – 35	Použite tanier určitej veľkosti
Ryža	320 g/11 oz	100°C	25 – 40	Použitie nádoby na varenie, ako je nádoba na pečenie, silikónový plech atď. Do hrnca pridajte 320 ml vody, pomer ryža/voda je 1 : 1,2
Kuracie prsia (približne 200 g)	4 kusy	100°C	20 – 30	
Yam/sladké zemiaky (približne 100 g)	8 kusy	100°C	45 – 60	

Príprava parou s predvoľbou

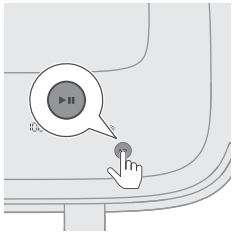
1 Postupujte podľa krokov 1 až 12 v kapitole „Príprava parou".



2 Zvoľte predvoľbu.

Tip

- Ak chcete prejsť na inú predvoľbu, stlačte tlačidlo späť alebo zrušte tlačidlo predvoľby a vyberte požadovanú predvoľbu.



3 Spustite proces varenia stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.
Indikátor teploty a času prestane blikať.

Tabuľka predvolieb

Čas varenia uvedený v tabuľke počíta s použitím čerstvých surovín. Ak výsledky nie sú podľa očakávania, upravte čas varenia.

Predvoľby	Ikona	Množstvo potravín	Teplota (predvolené)	Čas (predvolené)	Poznámka
Čerstvé zemiaky		800 g	100°C	35 min	- Nakrájajte zemiaky na kocky
Kuracie stehná (teda hydinové)		8 - 10 ks ,	100°C	40 min	- 120 g – 130 g na stehno
Ryby (teda ryby a morské plody)		600 g	100°C	20 min	- Celá ryba s kožou približne 300 g
Zelenina		550 g	100°C	14 min	- Koreňová zelenina ako karfiol, brokolica
Knedličky		400 g	100°C	20 min	-

Príprava domácich hranolčekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčekov vo fritéze Airfryer:

- Na veľkú nádobu potrebujete 800 g a na malú nádobu 300 g olúpaných zemiakov.
- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).

- Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčeky po porciách s hmotnosťou max. 800 gramov. Väčšie porcie zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie.

1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky (10 x 10 mm hrubé).
2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčeky do misky s vodou.
3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítok.
4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčeky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
5 Hranolčeky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

Poznámka

- Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky tyčinky do košíka. Zabránite tomu, aby sa prebytočný olej dostal do nádoby.

6 Hranolčeky vložte do košíka.

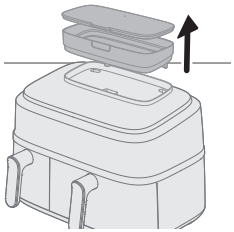
Čistenie

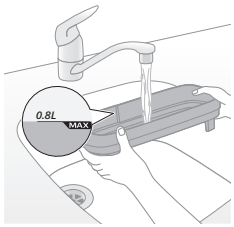
Používanie automatických čistiacich programov

Použitie funkcie čistenia parou

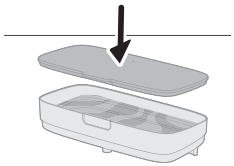
Pomáha rozpúšťať mastné zvyšky a hĺbkovo vyčistiť veľkú nádobu. Program trvá 20 minút, pričom 15 minút je čistenie parou a 5 minút sušenie nádoby.

1 Vyberte zásobník na vodu zo zariadenia.

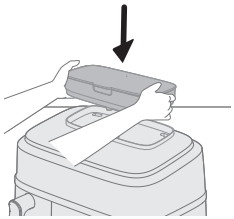




2 Naplňte nádrž na vodu po maximálnu úroveň.

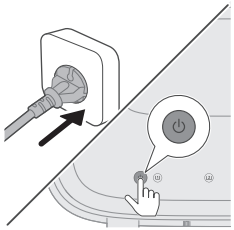


3 Zaistite veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.

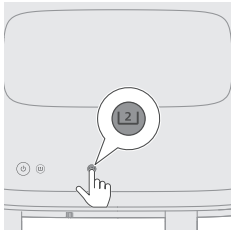


4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

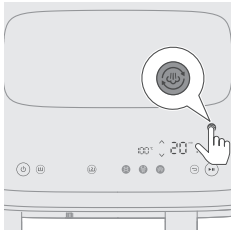
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“ bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou deaktivovaná.



5 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.

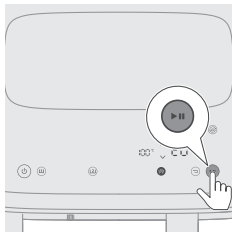


6 Zvoľte veľkú nádobu.

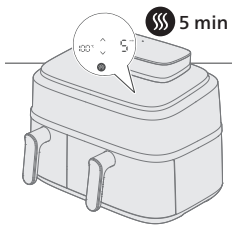


7 Stlačením tlačidla čistenia parou spustíte čistenie pravej komory.

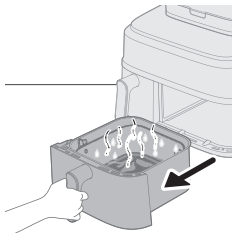
Čas na pravej strane začne blikať.



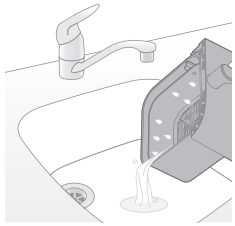
8 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte proces čistenia.
Indikátor teploty a času prestane blikať.



9 Po 15 minútach bude spotrebič nepretržite pípať a ikona čistenia parou bude blikať, kým nádobu nevyberiete.
To znamená, že proces čistenia je dokončený a zostáva 5-minútová fáza sušenia.

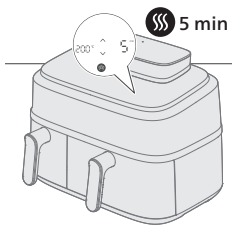


10 Vyberte a vyprázdnite nádobu.

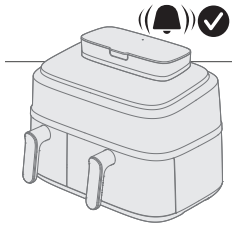


11 Opláchnite kôš a nádobu, aby ste odstránili zvyšky.
Ak v nádobe a košíku zostane tuk, vyčistite ich mydlovou vodou alebo saponátom pomocou špongie a potom ich znova opláchnite.

12 Utrite všetku rozpustenú mastnotu v okolí ohrievača handričkou alebo kuchynskou utierkou.
Pri použití funkcií prípravy teplým vzduchom alebo parou a teplým vzduchom sa okolo oblasti ohrievača nahromadí určité množstvo tuku. Pravidelné čistenie parou a utieranie pomôže udržať vrchný vnútorný priestor čistý.



13 Vložte nádobu späť do jednotky, aby sa automaticky spustil režim sušenia.



14 Po 5 minútach zaznie pípnutie signalizujúce, že program sušenia je dokončený.

Tip

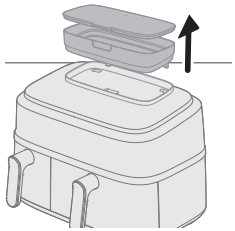
- Pred prvým použitím alebo pri dlhšom nepoužívaní odporúčame použiť funkciu „Čistenie parou" na dôkladné vyčistenie vodného okruhu a pravej komory.

Poznámka

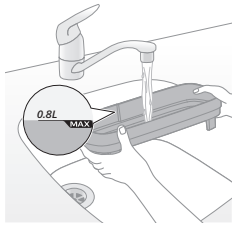
- Pri spustení programu čistenia parou alebo odstraňovania vodného kameňa sa môže zo zadnej strany spotrebiča generovať viac pary ako v režime prípravy parou, čo znamená, že na stene uvidíte viac kondenzátu. Pred spustením týchto dvoch programov sa uistite, že 1) výstup vzduchu nesmeruje priamo k zásuvke; 2) neumiestňujte vedľa spotrebiča iné kuchynské spotrebiče; 3) umiestnite spotrebič 20 cm od steny, aby ste znížili tvorbu kondenzátu na stene.

Použitie funkcie odstraňovania vodného kameňa

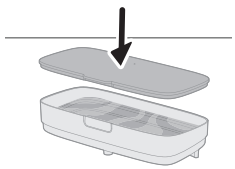
Každých 10 hodín používania parného režimu bude ikona blikať, čo znamená, že je čas spustiť program na odstraňovanie vodného kameňa. Táto funkcia odstraňovania vodného kameňa pomáha vyčistiť usadeniny vodného kameňa vo vodnom systéme zariadenia a predlžuje jeho životnosť.



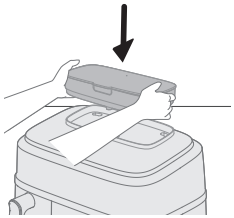
1 Vyberte zásobník na vodu zo zariadenia.



2 Naplňte nádrž na vodu po maximálnu úroveň.

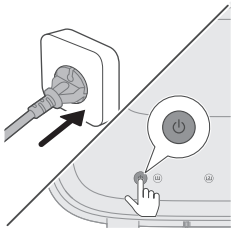


3 Zaistite veko na nádrži na vodu, aby ste zabránili úniku vody.

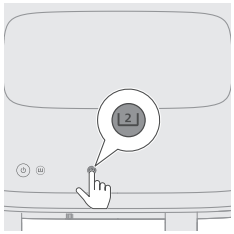


4 Nádobu na vodu umiestnite do drážky v hornej časti spotrebiča a zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že je zaistená.

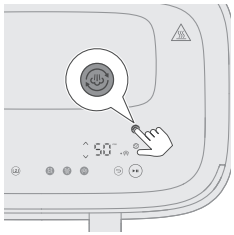
Ak nie je nádoba na vodu správne umiestnená, voda nebude tiecť do generátora pary. To spôsobí, že ikona „žiadna voda“ bude blikať a môžu vychádzať zvláštne zvuky z ventilátora a motora. V tomto prípade môže byť funkcia prípravy parou deaktivovaná.



5 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.

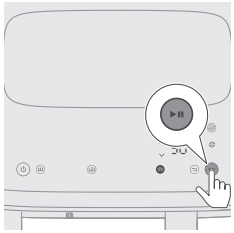


6 Zvoľte veľkú nádobu.



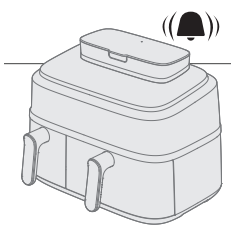
7 Dlho stlačte tlačidlo čistenia parou na viac ako 3 sekundy, kým sa nezobrazí a nezačne blikať ikona odstraňovania vodného kameňa .

Čas na pravej strane začne blikať.

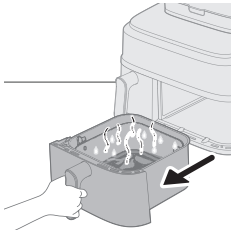


8 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte odstraňovanie vodného kameňa.

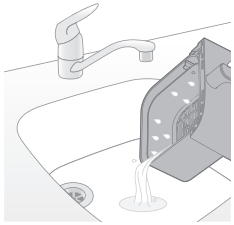
Indikátor času prestane blikať.



9 Počkajte 50 minút, kým sa neozve pípnutie, ktoré indikuje ukončenie programu.



10 Vyberte veľkú nádobu.



11 Vylejte špinavú vodu.

12 Umyte nádobu a košík, opláchnite ich a osušte. Varnú komoru utrite suchou handričkou alebo kuchynskou utierkou.

Na opláchnutie vnútorného vodného kruhu a vysušenie nádoby odporúčame použiť funkciu parného čistenia.

Poznámka

- Keď ikona bliká, je najlepšie okamžite odstrániť vodný kameň; v opačnom prípade sa vodný kameň môže nahromadiť vo vodnom okruhu a ten sa upchá.
- Ak chcete odstrániť vodný kameň neskôr, môžete upozornenie preskočiť. Pri ďalšom zapnutí fritézy sa vám to znova pripomenie.
- Nikdy by ste nemali používať odvápňovaciu kvapalinu na báze kyseliny sírovej, kyseliny chlorovodíkovej, kyseliny sírovej alebo kyseliny octovej (octu), pretože to môže poškodiť vodný systém v zariadení a vodný kameň sa nemusí rozpustiť správne.
- Ak vo vašej oblasti často používate tvrdú vodu, možno budete musieť odstraňovať vodný kameň zo spotrebiča častejšie.

Všeobecné čistenie

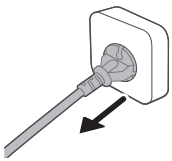
Varovanie

- **Pred spustením čistenia nechajte košík, nádobu a vnútro zariadenia úplne vychladnúť.**
- **Nádobu a košík zariadenia majú nepriľnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavého povrchu.**

Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.

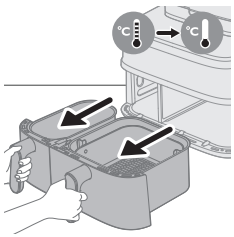
Ak sa para hromadí vo vnútri alebo okolo povrchu parného ventilu, utrite ho mäkkou suchou handričkou.

1 Stlačením vypínača zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.



Tip

- Ak chcete, aby fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu aj košík.



2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

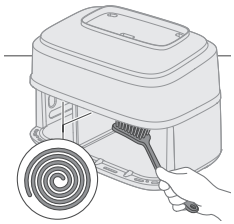
3 Nádobu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia").

Tip

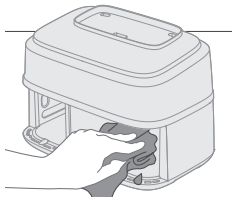
- Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobe alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a mastnotu. Ak sa na nádobe alebo na košíku nachádzajú mastné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.
- V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ohrevné teleso, môžu odstrániť jemnou alebo stredne tvrdou štetinovou kefou. Nepoužívajte oceľovú drôtenú kefu ani kefu s tvrdými štetinami, pretože by mohli poškodiť ochrannú vrstvu na ohrevnom telese.



4 Aby ste zabránili poškriabaniu, jemne utrite vonkajšiu stranu (vrátane parného ventilu, povrchu atď.) a vnútro spotrebiča nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



6 Vnútro zariadenia vyčistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

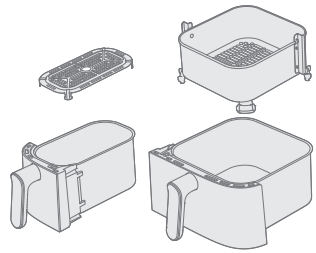
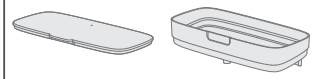
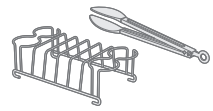
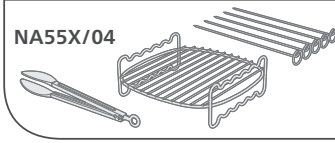
Poznámka

- Ak neúmyselne počas čistenia vytiahnete oddeľovač, ktorý sa nachádza medzi malou a veľkou nádobou, nezabudnite ho vrátiť späť v správnej orientácii.

Tip

- Ak sa zvyšky jedla prilepia na nádobu, použite automatický čistiaci program „Čistenie parou“, aby zvyšky jedál zmäkli a aby sa uľahčilo čistenie (pozrite si kapitolu „Používanie automatických čistiacich programov“).

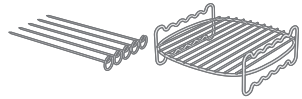
Tabuľka s pokynmi na čistenie

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

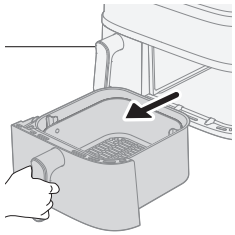
Príslušenstvo

Používanie zdvojeného povrchu

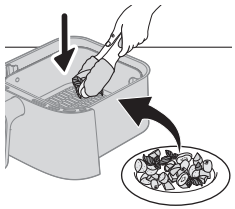
Dvojúrovňový rošt a ihlice na špízy sa dodávajú s nasledujúcimi modelmi: NA55X/03.



Dvojúrovňový rošt je užitočným príslušenstvom, ktoré umožňuje varenie na dvoch úrovniach, ale je kompatibilný len s veľkou nádobou.



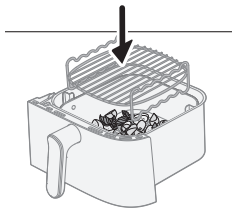
1 Zo zariadenia vytiahnite veľkú nádobu.



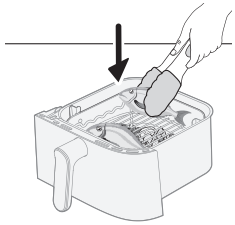
2 Požadované jedlo vložte do košíka.

Poznámka

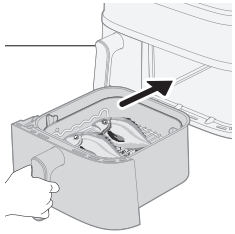
- Odporúčané potraviny na varenie s dvojúrovňovým roštom nájdete v tabuľke potravín nižšie.



3 Dvojúrovňový rošt položte na potraviny v košíku.



4 Na dvojúrovňový rošt pridajte druhú porciu potravín.



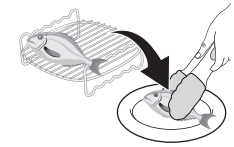
5 Nádobu vložte do zariadenia a čas a teplotu nastavte podľa nasledujúcej tabuľky. Po dokončení prípravy stlačte tlačidlo spustenia.

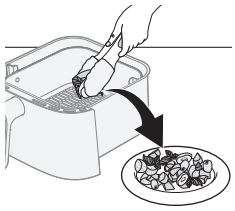
Pokrmy	Hmotnosť (v surovom stave)	Čas prípravy	Teplota	Poznámka

Mrazené kuracie nugety	300 g	17 – 20 min	180°C	
Tenké mrazené hranolčeky	400 g			
Mrazené kuracie krídelká	450 g/16 oz	16 – 20 min	200°C	
Mrazené kuracie hamburgery	350 g/12 oz			
Kukuričné klasy	800 – 1000 g/28 – 35 oz	24 – 28 min	180°C	- 3 kusy kukuričných klasov
Zemiakové kliny	500 g/18 oz			
Pražma	500 – 600 g/18 – 21 oz	18 – 20 min	200°C	- 2 kusy celých rýb
Pečené zemiaky (rozštvrtené)	350 g/12 oz			
Celé huby	200 g/7 oz	12 – 14 min	200°C	
Kráľovské krevety s kožou	400 g			
Grilovaný syr alebo tofu	250 g/9 oz	15 – 18 min	180°C	- V polovici pečenia grilovaný syr alebo tofu otočte
Miešaná zelenina	500 g/18 oz			

Poznámka

- Potravina uvedená v hornej časti tabuľky by sa mala umiestniť na hornú úroveň dvojúrovňového roštu a druhá potravina na spodnú úroveň.





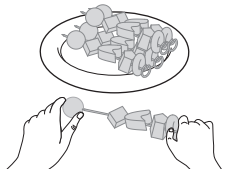
6 Po skončení procesu pečenia opatrne vyberte jedlo z košíka pomocou kuchynských rukavíc a klieští.

Upozornenie

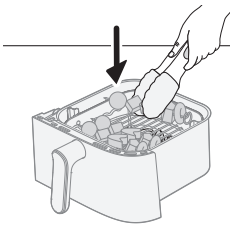
- **Pri odstraňovaní rdvojúrovňového roštu buďte opatrní, pretože sa počas varenia zahrieva.**

Používanie ihlice na špízy

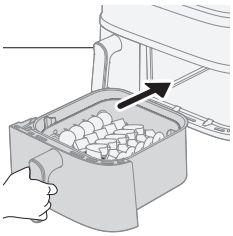
Ihlicu na špízy možno použiť v kombinácii s dvojúrovňovým roštom.



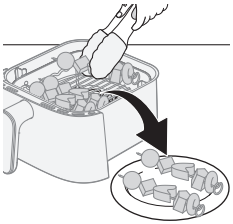
1 Na ihlice na špízy navlečte želané mäso a zeleninu.



2 Ihlice na špízy vložte do určených drážok na dvojúrovňovom rošte.



3 Nádobu zasuňte späť do zariadenia.
4 Čas a teplotu nastavte podľa uvedenej tabuľky a začnite variť.



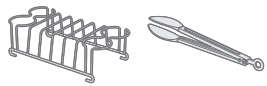
5 Po dokončení varenia opatrne vyberte jedlo z košíka pomocou kuchynských rukavíc a klieští.

Konkrétne odporúčania týkajúce sa času a teploty varenia nájdete v tabuľke.

Obsah košíka	Porcia	Čas prípravy	Teplota	Poznámka
5 špízov s jedlom	5 špízov	15 – 18 min	180°C	- Na dno nádoby položte miešanú zeleninu a špízy na hornú časť dvojúrovňové-ho roštu.
Miešaná zelenina	500 g			

Používanie raňajkovej súpravy

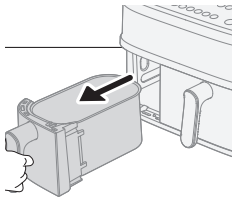
Súprava na raňajky sa dodáva s nasledujúcimi modelmi: NA55X/04.



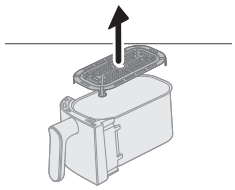
Súprava na raňajky umožňuje súčasne pripraviť až štyri vajcia a štyri hrianky.

Upozornenie

- **Na bezpečné vybratie uvarených vajec a hrianok zo súpravy na raňajky vždy používajte kliešte, aby ste zabránili prípadnému riziku vzniku popálenín.**



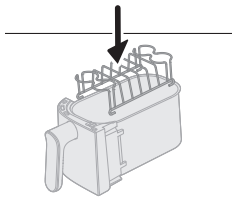
1 Zo zariadenia vytiahnite malú nádobu.



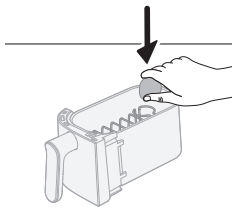
2 Z nádoby vyberte podložku.

Poznámka

- Ak podložku nevyberiete, hrianky sa nemusia do nádoby správne zmestiť.



3 Súpravu na raňajky vložte do malej nádoby.

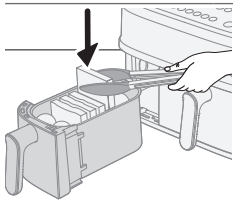


4 Na súpravu na raňajky položte až štyri vajcia a nádobu vložte späť do zariadenia.

5 Čas a teplotu nastavte podľa nižšie uvedenej tabuľky potravín a stlačte tlačidlo spustenia.

Súprava na raňajky	Množstvo	Čas prípravy	Teplota	Poznámka

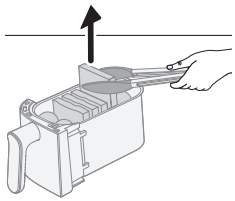
Vajcia natvrdo	4 vajcia	10 – 12 min	180°C	- Najskôr uvarte vajcia. V polovici varenia pridajte hrianky.
Vajcia na mäkko	4 vajcia	8 – 10 min		
Hrianka	5 kusy	5 – 6 min		



6 V polovici varenia pridajte do súpravy na raňajky hrianky a pokračujte vo varení.

Tip

- Ak chcete zabrániť tomu, aby ste zabudli pridať hrianku, zvážte možnosť zapnutia pripomenutia potrasenia.
- Ak sa hrianka nezmestí na nádoby, rozrežte ju na polovicu



7 Po dokončení varenia opatrne vyberte vajcia a hrianky pomocou kliešťov.

Konkrétne časy a teploty varenia nájdete v tabuľke potravín nižšie.

Odkladanie

1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.
3 Kábel omotajte okolo naň určeného držiaka na zadnej strane zariadenia.

Poznámka

- Pri prenášaní teplovzdušnej fritézy Airfryer ju vždy držte vodorovne, aby ste zabránili nechcenému vypadnutiu nádob, čo by mohlo viesť k ich poškodeniu.
- Vždy sa uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer, ako napr. odnímateľné mriežkové dno a pod., upevnené pred ich prenášaním a/alebo odložením.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť s nižšie uvedenými informáciami, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.	Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.	Ide o bežný jav. Všetky rukoväte a rúčky, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.
		Nádoba, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou:
		Ak budete mať horúce miesta na pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je úplne bezpečné na používanie.
Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.
	Množstvo v košíku je príliš veľké.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriasť.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode návod na používanie.
Fritéza Airfryer sa nezapne.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
	Tlačidlo vypínača ešte nebolo aktivované.	Palcom stlačte tlačidlo vypínača, pričom sa uistite, že sa prstom dotýkate celého tlačidla.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V nádobe fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškriabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do varnej komory).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že košík vkladáte do nádoby správne. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte mastné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z nádoby a následne pokračujte v príprave.
	Nádoby na potraviny stále obsahujú mastné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený mastnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Po každom použití nádobu a košík dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajíčkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Zariadenie je pokazené / má chyby.	Zavolajte servisnú horúcu linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zohriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E1“, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E4–E12“.	Zariadenie môže mať poruchu.	Pokúste sa zariadenie odpojiť a znova ho zapojiť. Ak nedôjde k náprave, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Z vnútra zariadenia počujem zvláštny zvuk.	Zariadenie obsahuje ventilátor potrebný na prenos tepla k potravinám a vodné čerpadlo potrebné na funkciu naparovania.	Takýto hluk je normálny. Ak sa zvýši hlasitosť hluku alebo sa hluk zreteľne zmení, obráťte sa na centrum podpory spoločnosti Philips, ktoré vám poskytne ďalšie rady.
Po dokončení prípravy jedla sa vo varnej komore nachádza voda.	Teplovzdušná fritéza počas prípravy jedla produkuje paru. Para kondenzuje na jedle a na vnútorných stenách varnej komory. Kondenzovaná voda zostáva po uvarení vo varnej komore.	Určité množstvo vody zostávajúce vo varnej komore po uvarení je normálne. Jednoducho utrite vodu vlhkou a jemnou handričkou.
vždy bliká	Žiadna voda v nádobe na vodu	Pridajte vodu do nádoby na vodu.
	Nádoba na vodu nie je správne umiestnená	Zatlačte nádobu na vodu v drážke, aby ste ju zaistili na mieste, a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
	Vodná trubica je zablokovaná	Kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine a požiadajte o ďalší servis.
vždy bliká	Toto je pripomienka na odstraňovanie vodného kameňa	Vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Pozrite si kapitolu „Odstraňovanie vodného kameňa“.
Počas prípravy parou, čistenia parou alebo odstraňovania vodného kameňa sa na stene môže vyskytnúť kondenzovaná voda	Je to normálne, para bude vychádzať z výstupu vzduchu na pravej strane a tlačí ju na stenu ventilátorom	Umiestnite spotrebič 20 cm od steny a neumiestňujte pravý výstup vzduchu priamo pred zásuvku, aby ste predišli problémom s elektrikou. Neumiestňujte k nemu iné kuchynské spotrebiče. Na vysušenie použite handričku.
Zdá sa, že zo spotrebiča uniká voda	Únik z vnútornej časti spotrebiča (únik z vodnej trubice atď.)	Kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine a požiadajte o ďalší servis.
	Spotrebič praskol pôsobením vonkajšej sily alebo deformáciou	
	Únik z nádoby na vodu	Vyberte nádobu na vodu a znova ju správne nainštalujte Skontrolujte, či na nádobe na vodu nie sú praskliny, obráťte sa na zákaznícke centrum vo vašej krajine

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nedostatočná para	Nedostatok vody v nádobe na vodu	Skontrolujte nádobu na vodu, aby ste sa uistili, že je v nej dostatok vody.
	Nádoba na vodu nie je správne vložená	Zatlačte nádobu na vodu v drážke, aby ste ju zaistili na mieste, a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia.
	Prívod vody v drážke v hornej časti spotrebiča je znečistený/upchaný	Vyčistite a opláchnite prívod vody.
	Zanesenie generátora pary alebo netesnosť parovodu	Ak sa používal dlhší čas, môže byť potrebné odstrániť vodný kameň a vyčistiť generátor pary. Spustite program na odstraňovanie vodného kameňa. Ak stále nefunguje, kontaktujte zákaznícke centrum
Pri spustení programu prípravy parou, prípravy parou a teplým vzduchom, parného čistenia, odstraňovania vodného kameňa nevychádza z ventilátora ani motora žiadny zvuk, ale indikátor teploty a času svieti a nebliká	Ide o normálny jav. Spotrebič funguje.	Počkajte viac ako 20 sekúnd, aby ste tento jav znova skontrolovali.
Kondenzovaná voda na voľnej zásuvke počas naparovania, čistenia parou, odstraňovania vodného kameňa	Spotrebič umiestnený príliš blízko voľných zásuviek	Odporúča sa upraviť polohu spotrebiča alebo použiť protiprachový kryt zásuvky, aby sa zabránilo kondenzácii vody vo voľných zásuvkách.

Sadržaj

Važno 1169
Recikliranje 1171
Elektromagnetna polja (EMF) 1171
Garancija i podrška 1172
Uvod 1173
Opšti opis 1174
Opisi funkcija 1176
Pre prve upotrebe 1178
Pripreme pre prve upotrebe 1178
Uputstva za kuvanje 1181
Priprema u dve posude 1181
Priprema u jednoj posudi 1186
Čišćenje 1210
Korišćenje automatizovanih programa za čišćenje 1210
Opšte čišćenje 1215
Dodaci 1217
Odlaganje 1222
Rešavanje problema 1222

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.



Opasnost

- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punite uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.
- Pre prve upotrebe morate da postavite odeljak za odlaganje kabla na aparat. Nikada nemojte da uklanjate odeljak za odlaganje kabla.

Upozorenje

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu zaštićenu uzemljenim osiguračem.
- Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 15 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.

- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebalo da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Nikada nemojte da punite posudu uljem.
- Pošto Airfryer ima dve komore za kuvanje, njegova električna snaga je velika. Nemojte istovremeno da koristite druge snažne aparate na istom strujnom kolu (npr. aparate za zagrevanje vode, električne roštilje itd). U suprotnom, može da dođe do reakcije osigurača u kućnoj instalaciji i do prestanka napajanja na utičnici.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, korpa i dodaci u komori za kuvanje postaju vrući tokom i nakon upotrebe aparata, uvek pažljivo rukujte.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.
- Kada pripremate hranu na pari, budite pažljivi prilikom otvaranja poklopca da biste izbegli opekotine od pare koja naglo izlazi.
- Odeljak koji se ne koristi uvek je vruć, čak i kada se koristi drugi.

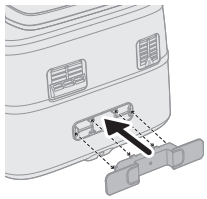


- Odeljak / udubljenje aparata koje se ne koristi može da postane vruće čak i kada se koristi drugi odeljak / udubljenje, pa se preporučuje da sve fioke budu na mestu čak i kada se koristi jedan odeljak / udubljenje, a da se otvaraju / uklanjaju samo kada je potrebno napuniti fioku.
- Nemojte da postavljate otvor za paru aparata blizu utičnice.

Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.

- Nemojte da isključujete uređaj iz utičnice neposredno nakon završetka procesa kuvanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon.
- Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: Vrući grejni element, ivice metalnih delova i štitnik protiv prskanja.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije sinhronizovanog završetka (može da dođe do razvoja bakterija).
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu.



- Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje. Nikada nemojte da uklanjate ovu razmaknicu.
- Kada se uključi indikator za čišćenje kamenca, obavite proces čišćenja kamenca.
- Uređaj postavite na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh direktno ispred utičnice. Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.
- Tokom normalne upotrebe neophodno je osigurati dobru ventilaciju oko proizvoda.
- Ako dođe do nakupljanja pare unutar otvora za paru ili oko njegove površine, obrišite to mekom, suvom krpom.
- Ako se na neiskorišćenoj utičnici skuplja kondenzacija, preporučuje se da prilagodite položaj uređaja ili da koristite poklopac utičnice kako biste sprečili nakupljanje kondenzacije.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Garancija i podrška

Versuni za ovaj proizvod pruža dve godine garancije nakon kupovine. Ova garancija nije važeća ukoliko kvar nastane usled nepravilnog korišćenja ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša zakonska prava u skladu sa Zakonom o potrošačima. Za više informacija ili pokretanje garancije, posetite našu veb-stranicu **www.philips.com/support**.

Uvod

Čestitamo i dobro došli u Philips porodicu!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.philips.com/welcome**.

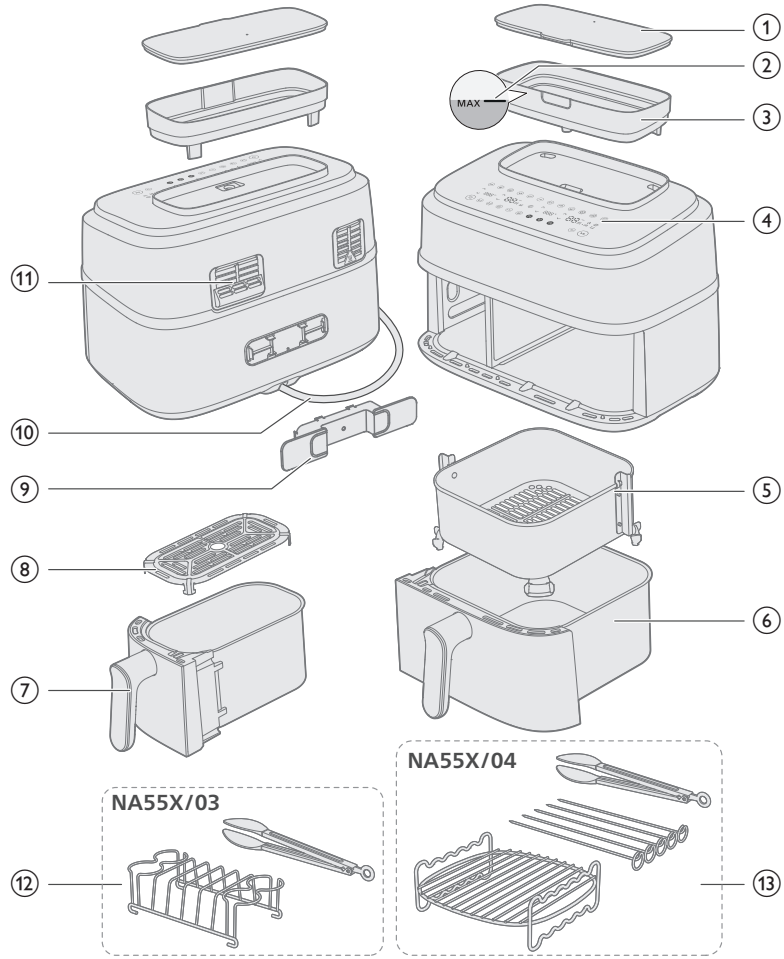
Airfryer sa dve korpe i parom omogućava vam da pripremate dva jela koristeći različite metode kuvanja, tako da oba budu spremna u isto vreme. Dve korpe za prženje, pečenje, hrskavo pečenje i grilovanje, a veća omogućava i kuvanje na pari. Uživajte u savršeno pripremljenim obrocima sa tehnologijama RapidAir Plus i Air Steam.

Pored toga, ovaj Airfryer opremljen je programom za automatsko čišćenje poput čišćenja parom i uklanjanja kamenca. Čišćenje parom može da olakša uklanjanje naslaga masnoće iz velike posude i oko cevi za zagrevanje. Funkcija čišćenja kamenca pomaže sa uklanjanjem naslaga kamenca u sistemu za vodu uređaja i produžava njegov radni vek.

Tu je i aplikacija Home ID koja nudi postupna uputstva i na stotine recepata za ukusna jela sa specijalnim postavkama za Airfryer sa dva korpe.

Preuzmite aplikaciju pomoću QR koda na pakovanju.

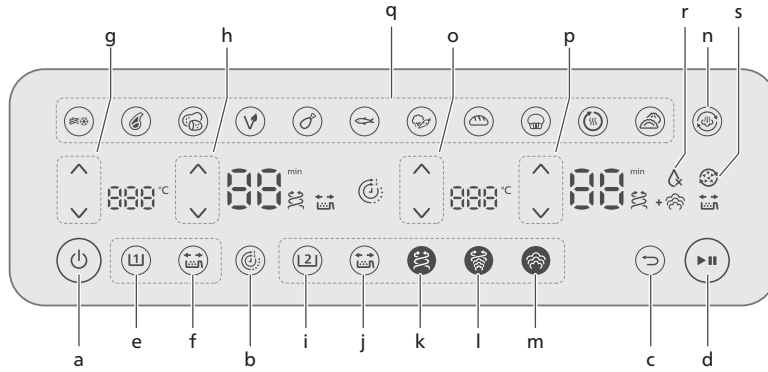
Opšti opis



Glavni delovi

1	Poklopac posude za vodu	8	Donja ploča za malu posudu
2	Oznaka nivoa vode MAX	9	Držač kabla
3	Rezervoar za vodu	10	Kabl za napajanje
4	Kontrolna tabla	11	Otvori za izlaz vazduha
5	Korpa za veliku posudu	12	Komplet za doručak (samo NA55X/03)
6	Velika posuda	13	Dvostruki sloj sa ražnjićima (samo NA55X/04)
7	Mala posuda		

Kontrolna tabla



a Dugme za uključivanje/isključivanje
b Funkcija vremena
c Dugme za povratak
d Dugme za pokretanje/pauziranje

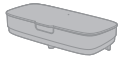
Kontrolna dugmad za malu posudu

e Dugme za malu posudu
f Dugme podsetnika za protresanje
g Dugmad za kontrolu temperature
h Dugmad za kontrolu vremena

Kontrolna dugmad za veliku posudu

i Dugme za veliku posudu
j Dugme podsetnika za protresanje
k Dugme za funkciju prženja na vazduhu
l Dugme za funkciju kuvanja na pari i prženja na vazduhu
m Dugme za funkciju kuvanja na pari
n Dugme za funkciju čišćenja parom
o Dugmad za kontrolu temperature
p Dugmad za kontrolu vremena
q Unapred podešena dugmad
r Indikator da nema vode
s Ikona podsetnika za uklanjanje kamenca

Opisi funkcija



Rezervoar za vodu

Airfryer ima rezervoar za vodu koji se nalazi sa gornje strane aparata. Indikator maksimalnog nivoa vode predstavlja približno 800 ml i vidljiv je sa prednje i zadnje strane. Nemojte da prekoračujete ovaj nivo da biste sprečili curenje vode.

Da biste izbegli prosipanje, držite rezervoar za vodu sa obe ruke tokom punjenja i zatvorite poklopac pre premeštanja. Ispraznite rezervoar za vodu nakon svakog ciklusa kuvanja da biste sprečili nakupljanje kamenca.



Funkcija vremena

Automatski sinhronizuje vreme pripreme kako bi se garantovalo da će se priprema u obe posude završiti u isto vreme, čak i ako su vremena pripreme različita.



Dugme za povratak

Pritisnite dugme za povratak nazad ako slučajno izaberete pogrešnu unapred podešenu postavku / funkciju.



Podsetnik za protresanje

Pritisnite dugme podsetnika za protresanje da biste omogućili ili onemogućili upozorenja koja vas podsećaju da protresete ili okrenete hranu dva puta tokom pripreme, za ravnomernije rezultate. Čućete zvučni signal i videti ikonu za protresanje koja treperi pored prikaza vremena.



Funkcija prženja na vazduhu

Tehnologija RapidAir Plus sa jedinstvenim dizajnom u obliku zvezde cirkuliše vrući vazduh oko hrane i kroz nju, čime se garantuje ravnomerna priprema iznutra i spolja, za ukusne domaće obroke.



Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu

Samo za veliku posudu: Postignite mekoću zahvaljujući kuvanju na pari i hrskavost zahvaljujući prženju na vazduhu pomoću tehnologija RapidAir Plus i Air Steam.



Funkcija kuvanja na pari

Samo za veliku posudu: Naša tehnologija Air Steam garantuje dobru infuziju pare za povrće, ribu, knedle ili pečena jela, za mekanu i delikatnu teksturu bez prekomernog omekšavanja ili vodenosti.



Ikona indikatora da nema vode

U pitanju je ikona na desnom ekranu. Kada treperi uz oglašavanje zvučnog signala, ukazuje na to da nema vode u rezervoaru ili da rezervoar nije pravilno postavljen. Napunite rezervoar vodom i proverite da li je pravilno postavljen; zatim pritisnite dugme za pokretanje/zaustavljanje i indikator će se isključiti.



Funkcija čišćenja parom

Samo za veliku posudu: Jednom pritisnite dugme za čišćenje parom da biste započeli čišćenje desne komore i doprineli rastvaranju masnih naslaga u posudi i oko grejača. Detaljne informacije potražite u poglavlju „Čišćenje – čišćenje parom".



Funkcija čišćenja kamenca

Samo za veliku posudu: Pritisnite i držite dugme za čišćenje parom bar 3 sekunde dok ikona za čišćenje kamenca ne počne da treperi. Detaljne informacije potražite u poglavlju „Čišćenje – čišćenje kamenca".





Pauziranje pripreme

Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje ili ponovo umetnite „posudu/korpu" da biste nastavili sa pripremom.

Unapred podešene postavke

Donje unapred podešene postavke predstavljaju programe kuvanja koji nude preporuke za temperaturu i vreme kuvanja na osnovu određene količine hrane. Više detalja možete pronaći u poglavlju „Kuvanje pomoću unapred podešenih postavki".



Grickalice na bazi zamrznutog krompira



Odrezak



Svež krompir



Veganski



Pileći bataci



Riba



Povrće



Hleb



Mafin/ Kolač



Podgrevanje



Knedle

Buka aparata

Možete da čujete blagu buku dok aparat radi. To je normalno i potiče od pumpe i ventilatora.

Zvučna obaveštenja

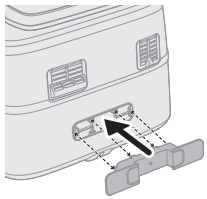
Ponekad se aparat oglašava zvukom, na primer kada aparat završi sa kuvanjem ili kada je potrebno nešto obaviti tokom kuvanja, npr. protresanje ili okretanje hrane.

Pre prve upotrebe

Važno

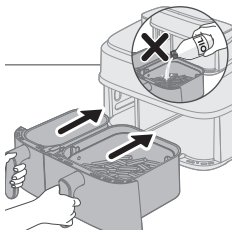
- **Prilikom prve upotrebe Airfryer može da proizvede određenu količinu dima i mirisa. To bi trebalo da prestane za nekoliko minuta.**
- **Pre prve upotrebe pratite uputstva iz poglavlja „Čišćenje" da biste temeljno očistili uređaj.**

1 Uklonite svu ambalažu.
2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
3 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje").
4 Gurnite držač kabla na predviđeno mesto na zadnjoj strani aparata dok ne klikne na mesto.



Oprez

- **Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje.**



Oprez

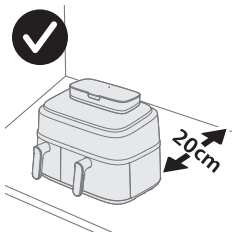
- **Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.**
- **Nemojte da dodirujete vruće površine. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.**
- **Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.**
- **Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.**
- **Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.**

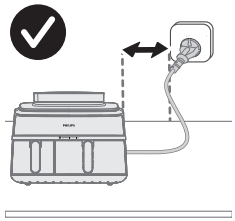
Pripreme pre prve upotrebe

Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

Napomena

- Tokom upotrebe, kroz izlazni otvor za vazduh oslobađa se vruća para. Ruke i lice držite na bezbednoj udaljenosti od izlaza za paru. Uređaj postavite na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh direktno ispred utičnice.

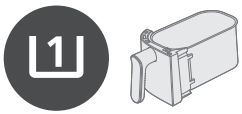
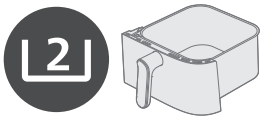




- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.
- Nemojte da stavljate Airfryer pored drugog aparata za kuvanje, blizu zida kuhinje ili ispod kuhinjskog ormara, pošto vruća para može da se kondenzuje i da se sliva niz površine.
- Tokom normalne upotrebe neophodno je osigurati dobru ventilaciju oko proizvoda.
- Tokom upotrebe, kroz izlazni otvor za vazduh oslobađa se vruća para. Ruke i lice držite na bezbednoj udaljenosti od izlaza za paru. Uređaj postavite na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh direktno ispred utičnice.

Uputstva za kuvanje

Dostupne su različite funkcije za pripremu za levu i desnu posudu. Možete da izaberete odgovarajuću posudu za željenu funkciju pripreme.

	Režim kuvanja		
	Prženje na vazduhu	Kuvanje na pari i prženje na vazduhu	Kuvanje na pari
Mala posuda 	✓	✗	✗
Velika posuda 	✓	✓	✓

Pre korišćenja funkcije kuvanja na pari ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, proverite da li u rezervoaru ima dovoljno vode i nemojte da prekoračite indikator maksimalnog nivoa vode na rezervoaru za vodu.

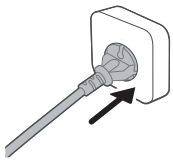
Ispraznite rezervoar za vodu nakon pripreme.

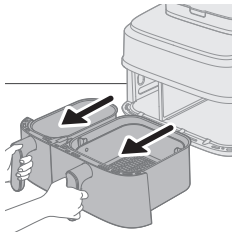
Priprema u dve posude

Priprema sa funkcijom vremena

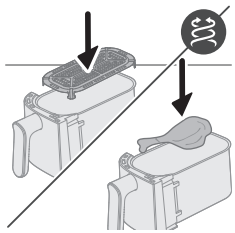
Ako dva jela pripremate sa različitim funkcijama, temperaturama i vremenom, koristite **Funkciju vremena** kako bi se priprema u obe posude završila u isto vreme.

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

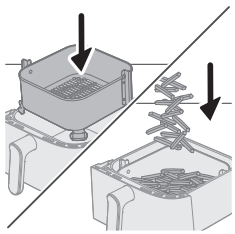




2 Izvadite obe posude iz aparata tako što ćete povući ručku.



3 Stavite donju ploču u malu posudu.

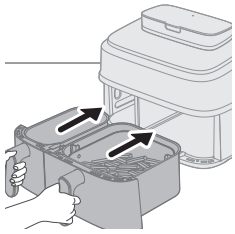


4 Stavite korpu u veliku posudu.

Napomena

- Vodite računa da jezičci budu pravilno postavljeni na desnoj i levoj strani kada korpu stavljate u posudu. Ako je slučajno rotirate za 90 stepeni, korpa neće moći da se uklopi.
- Normalno je da ćete malo pritisnuti korpu da biste je stavili u posudu.

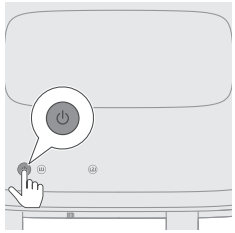
5 Stavite sastojke u korpe.



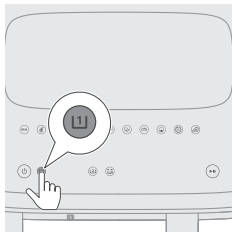
6 Vratite posude u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

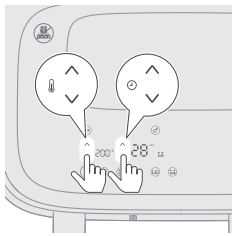


7 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



8 Izaberite malu posudu.

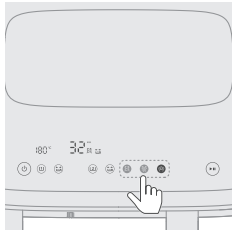
Indikator vremena i temperature na levoj strani će početi da treperi.



9 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.

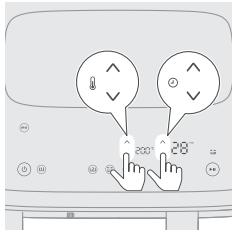


10 Izaberite veliku posudu.



11 Izaberite željenu funkciju pripreme: prženje na vazduhu, kuvanje na pari ili kuvanje na pari i prženje na vazduhu.

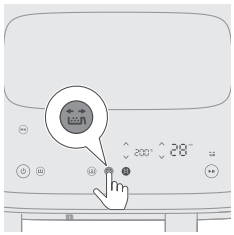
Pre nego što izaberete funkciju kuvanja na pari ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, napunite rezervoar za vodu do indikatora maksimalnog nivoa.



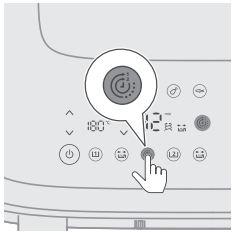
12 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.

Ako odaberete funkciju prženja na vazduhu ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, možete da podesite temperaturu pripreme. Za funkciju kuvanja na pari temperatura je podešena na 100 °C i ne može da se podešava.

Pogledajte tabelu hrane u poglavlju „Priprema u jednoj posudi" za preporučene količine, temperature i vremena pripreme.



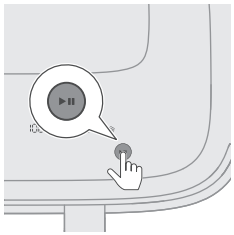
13 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom pripreme.



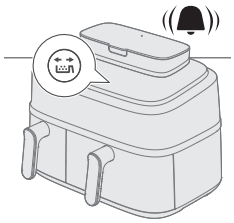
14 Pritisnite dugme za funkciju vremena kako biste osigurali da će oba jela biti gotova u isto vreme.

Ako pripremate dva jela sa različitim funkcijama, temperaturama i vremenima i nije potrebno da se priprema završi u isto vreme, možete da preskočite ovaj korak.

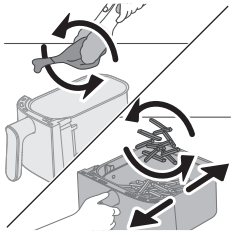
Ako tokom pripreme podesite vreme za jednu od posuda, **funkcija vremena** će biti onemogućena i obe posude će funkcionisati nezavisno. Da biste ponovo aktivirali **funkciju vremena**, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Zatim pritisnite dugme za **funkciju vremena** koje će se pojaviti. Na kraju ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste nastavili pripremu.

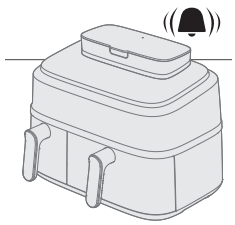


15 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

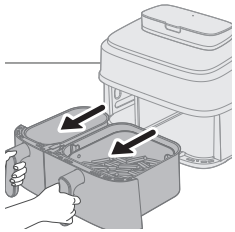


16 Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, uklonite posudu sa korpom i protresite iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.





17 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



18 Izvadite posude i proverite li je hrana pripremljena.

Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.

19 Pažljivo izvadite hranu (npr. pomfrit) iz posude pomoću hvataljke.

Napomena

- Da biste pauzirali obe posude, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Ponovo ga pritisnite da biste nastavili pripremu za obe posude.
- Da biste pauzirali samo jednu posudu, prvo izaberite tu posudu, pa pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Ponovo ga pritisnite da biste nastavili pripremu za tu posudu.
- U jednoj posudi možete da koristite unapred podešenu postavku, a u drugoj posudi ručno podešene postavke.
- Uređaj automatski pauzira kada izvadite posudu i nastavlja pripremu kada je vratite.

Uputstva za različite funkcije za pripremu potražite u odgovarajućim odeljcima u poglavlju „Priprema u jednoj posudi“.

Priprema u jednoj posudi

Ako želite da ispržite malu porciju na vazduhu, izaberite malu posudu ⓛ.

Ako želite da ispržite na vazduhu, skuvate na pari i ispržite na vazduhu ili skuvate na pari veliku porciju, izaberite veliku posudu ⓛ.

Donja uputstva su za veliku posudu.

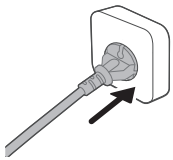
Napomena

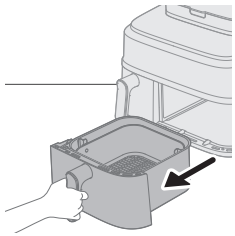
- Koristite hvataljku da biste uklonili velike ili delikatne namirnice.
- U zavisnosti od namirnica, možda bi trebalo da pažljivo izlijete višak ulja ili masnoće iz posude nakon svake količine ili pre protresanja i vraćanja korpe. Stavite korpu na površinu otpornu na toplotu i nosite termo-otporne rukavice prilikom izlivanja viška ulja ili masnoće. Zatim vratite korpu u posudu.

Funkcija prženja na vazduhu

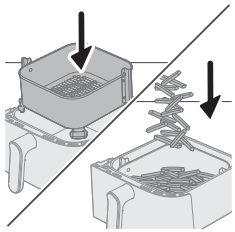
Pržite na vazduhu u velikoj posudi pomoću tabele hrane

1 Uključite utikač u zidnu utičnicu.





2 Izvadite veliku posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.

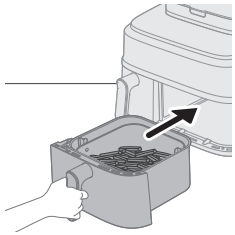


3 Stavite korpu u veliku posudu.

4 Stavite sastojke u korpu.

Napomena

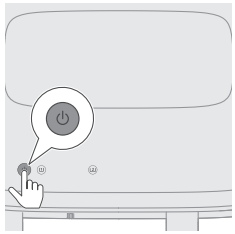
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.



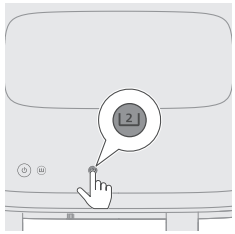
5 Vratite posudu u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**



6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.

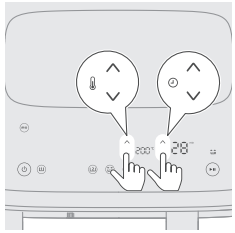


7 Izaberite veliku posudu.

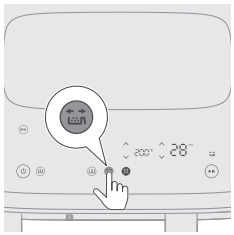


8 Izaberite dugme za funkciju prženja na vazduhu.

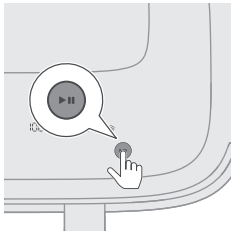
Indikator vremena i temperature na desnoj strani će početi da treperi.



9 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu pripreme (pogledajte „Tabela hrane“).



10 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom pripreme ako sastojci zahtevaju protresanje ili okretanje (pogledajte „Tabela hrane“).

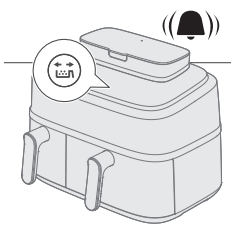


11 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

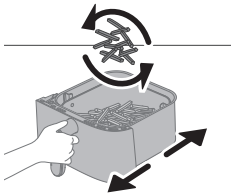
Prikaz temperature i vremena prestaje da treperi.

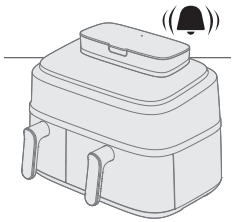
Napomena

- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Postavke pripreme možete u svakom trenutku da promenite pomoću dugmadi nagore i nadole.

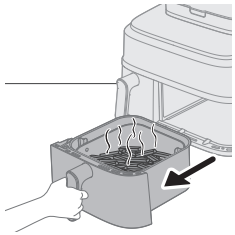


12 Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, izvucite posudu sa korpom i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.





13 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



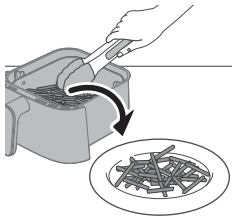
14 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.



15 Pažljivo izvadite hranu (npr. pomfrit) iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

Tabela hrane – velika posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	800 g / 28 oz	180 °C	30–40	Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	600 g / 21 oz	200 °C	10–20	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	600 g / 21 oz	200 °C	18–24	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	4 komada	200 °C	15–20	Okrenite na pola pripreme
Rolat od mesa	1200 g / 42 unce	150 °C	55–60	Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 150 g / 5 oz)	4 odreska	200 °C	15–20	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme

Tanke kobasice (približno 50 g / 1,8 oz)	10 komada	200 °C	11–15	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	10 komada	180 °C	27–32	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	5 komada	180 °C	15–25	Okrenite na pola pripreme
Celo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	3 ribe	180 °C	20–25	
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	5 komada	160 °C	25–32	
Mešano povrće (grubo isečeno)	1000 g / 28 oz	180 °C	18–23	Podesite vreme pripreme prema sopstvenom ukusu – protresite, protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mafini (približno 50 g / 1,8 oz)	9 komada	160 °C	13–15	Koristite kalupe za mafine
Kolač	500 g / 18 oz	140 °C	35–40	Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2 oz)	6 komada	200 °C	6–8	

Veganski (sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)	12 komada	180 °C	12–15	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Domaći hleb	550 g / 28 oz	150 °C	33–35	Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite



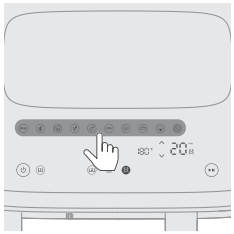
Tabela hrane – mala posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u meduvremenu
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	300 g / 11 oz	180 °C	30–38	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u meduvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Hamburger (približno 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	Okrenite na pola pripreme
Mesni odresci bez kostiju (približno 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Tanke kobasice (približno 50 g / 1,8 oz)	6 komada	200 °C	13–17	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	5 komada	180 °C	28–30	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	3 komada	180 °C	20–25	Okrenite na pola pripreme
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	1 riba	180 °C	24–26	
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	2 komada	160 °C	25–32	

Mešano povrće (grubo isečeno)	400 g / 14 oz	180 °C	12–25	Podesite vreme pripreme po ukusu Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mafini (približno 50 g / 1,8 oz)	6 komada	160 °C	19–25	Koristite kalupe za mafine
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2 oz)	3 komada	200 °C	6–8	
Veganski (sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)	12 komada	190 °C	15–18	40 g po komadu Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu

Prženje na vazduhu sa unapred podešenom postavkom u velikoj posudi

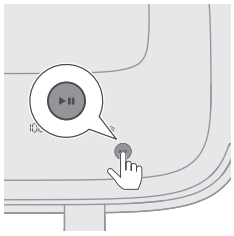


1 Pratite korake 1 do 8 u poglavlju „Prženje na vazduhu sa tabelom hrane".

2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Koristan savet:

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili opozovite izbor dugmeta za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.



3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

Pogledajte donju tabelu za preporučene količine namirnica na osnovu podrazumevanog vremena pripreme.

Unapred podešena postavka – velika posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Unapred podešene postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (podrazumevano)	Vreme (podrazumevano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krompira		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Zamrznute grickalice na bazi krompira, kao što su zamrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Odrezak (tj. juneći i svinjski odresci)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Odresci debljine 2–2,5 cm i težine 200 g / 7 oz.
Veganski (tj. sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)		12 komada	180 °C	12 min	- 40 g po komadu Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Svež krompir		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Koristite brašnjave krompire - Isecite na kockice - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Pileći bataci (tj. piletina)		8–10 komada	180 °C	32 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku - Protresite, okrenite ili promešajte u međuvremenu
Riba (tj. riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grubo isečeno - Mešano povrće (plavi patlidžan, tikvica, paprika, crni luk)

Unapred podešene postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (podrazumevano)	Vreme (podrazumevano)	Napomena
Kolač		800 g / 35 oz	140 °C	35 min	- Koristite XL dodatak za pečenje (199 x 189 x 80 mm) za veliku posudu - Koristite kalupe za mafine za malu posudu
Hleb		500 g	180 °C	35 min	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite
Podgrevanje			160 °C	5 min	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane



Unapred podešena postavka – mala posuda

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Unapred podešene postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (podrazumevano)	Vreme (podrazumevano)	Napomena
Zamrznute grickalice na bazi krompira		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Zamrznute grickalice na bazi krompira, kao što su zamrznuti pomfrit, režnjevi krompira, cik-cak pomfrit itd. Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Odrezak (tj. juneći i svinjski odresci)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Odresci debljine 2–2,5 cm i težine 200 g / 7 oz
Veganski (tj. sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel)		8 komada	190 °C	15 min	- 40 g po komadu Sveže, praktične veganske grickalice, kao što je falafel Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u meduvremenu

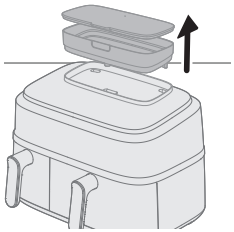
Unapred podešene postavke	**Ikona**	**Količina hrane**	**Temperatura (podrazumevano)**	**Vreme (podrazumevano)**	**Napomena**
Svež krompir		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Koristite brašnjave krompire - Isecite na kockice - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Pileći bataci (tj. piletina)		4–5 komada	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku - Protresite, okrenite ili promešajte u meduvremenu
Riba (tj. riba i morski plodovi)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		400 g	180 °C	25 min	- Grubo isečeno - Mešano povrće (plavi patlidžan, tikvica, paprika, crni luk)
Kolač		6 komada	150 °C	20 min	- Koristite kalupe za mafine za malu posudu
Hleb		300 g	160 °C	40 min	- Koristite dodatak za pečenje
Podgrevanje		-	170 °C	6 min	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

Koristan savet: Održavanje temperature

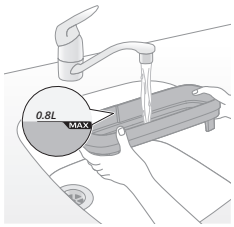
- Održavajte toplotu hrane u aparatu Airfryer tako što ćete podesiti temperaturu na 80 stepeni i podesite željeno vreme tokom kojeg želite da hrana bude topla. Ne preporučujemo da održavate hranu toplom duže od 30 minuta jer se kvalitet hrane može smanjiti.
- Ako hrana, kao što je pomfrit, previše gubi hrskavost tokom režima održavanja temperature, skratite vreme održavanja temperature tako što ćete ranije isključiti aparat ili ih zarešite 2–3 minuta na temperaturi od 180 °C.

Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu

Kuvanje na pari i prženje na vazduhu sa tabelom hrane

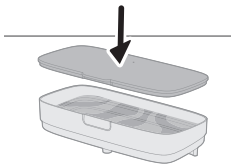


1 Skinite posudu za vodu sa aparata.

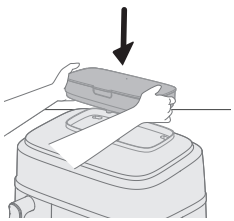


2 Napunite vodom rezervoar za vodu.

Nemojte da prekoračite indikator maksimalnog nivoa vode.



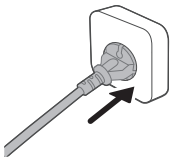
3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.

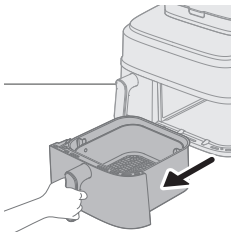


4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

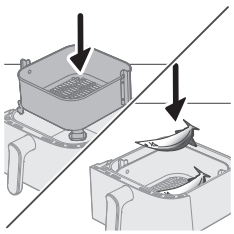
Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu može da bude onemogućena u tom slučaju.

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.





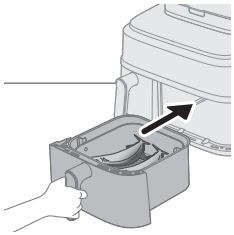
6 Izvadite veliku posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



7 Stavite korpu u veliku posudu.
8 Stavite sastojke u korpu.

Napomena

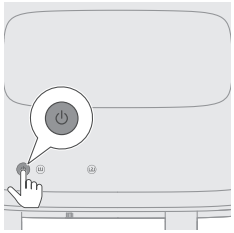
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.



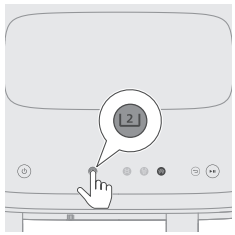
9 Vratite posudu u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**



10 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.

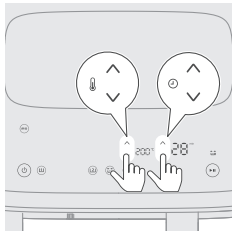


11 Izaberite veliku posudu.

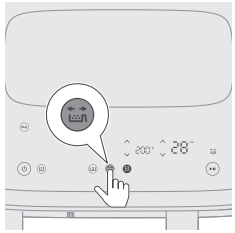


12 Izaberite funkciju kuvanja na pari i prženja na vazduhu.

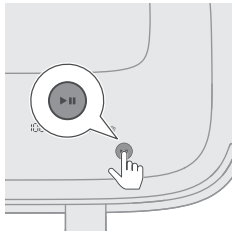
Indikator vremena i temperature na desnoj strani će početi da treperi.



13 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu pripreme (pogledajte tabelu hrane u nastavku).



14 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da po potrebi protresete hranu tokom pripreme.

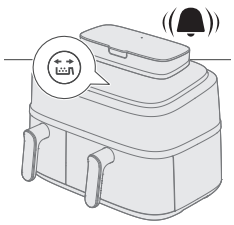


15 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

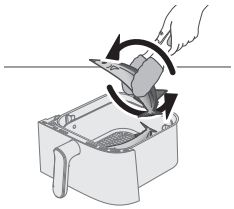
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

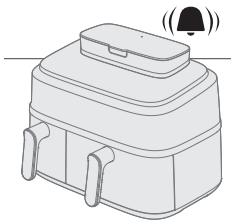
Napomena

- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Ako se temperatura i vreme na displeju stalno prikazuju i ne trepere, to znači da aparat radi pravilno. Nakon 20 sekundi pripreme, čućete motor/ventilator i videti paru kako izlazi sa zadnje strane mašine.
- Postavke pripreme možete u svakom trenutku da promenite pomoću dugmadi nagore i nadole.

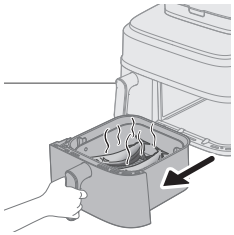


16 Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, izvucite posudu sa korpom i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.





17 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



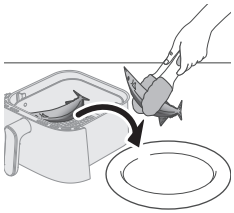
18 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.



19 Pažljivo izvadite iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje i da dođe do prskanja vode.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**



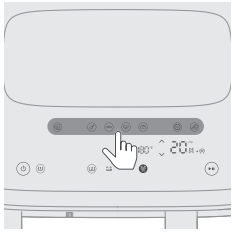
Tabela hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kockice svežeg krompira	800 g / 28 oz	180 °C	26–35	Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu
Pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	10 komada	180 °C	27–30	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 200 g)	4 komada	160 °C	20–22	Dodajte 10 g ulja od kanole
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	3 komada	200 °C	18–21	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	5 komada	160 °C	20–21	Dodajte 10 g ulja od kanole
Mešano povrće	1000 g / 35 oz	200 °C	19–21	Podesite vreme pripreme po ukusu Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu
Karfiol	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu 10 g ulja od kanole
Šargarepa	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	Protresite, okrenite ili promešajte 2 puta u meduvremenu 10 g ulja od kanole

Domaći hleb	550 g / 19 oz	180 °C	30–35	Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite
Knedle	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Celo pile	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

Kuvanje na pari i prženje na vazduhu sa unapred podešenom postavkom

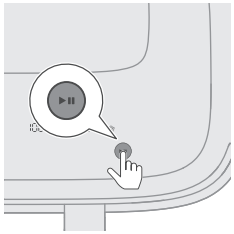
1 Pratite korake 1 do 12 u poglavlju „Funkcija kuvanja na pari i prženja na vazduhu – kuvanje na pari i prženje na vazduhu sa tabelom hrane".



2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili opozovite izbor dugmeta za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.



3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

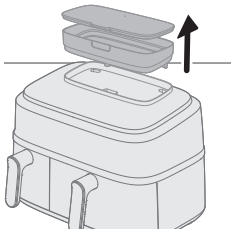
Tabela sa unapred podešenim postavkama

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

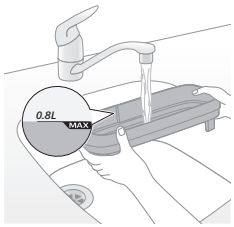
Unapred podešene postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (podrazumevano)	Vreme (podrazumevano)	Napomena
Svež krompir		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Koristite brašnjave krompire - Isecite na kockice - Potopite ih u vodu na 30 minuta, osušite, pa dodajte ¼ do 1 kašike ulja - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme.
Pileći bataci (tj. piletina)		8–10 komada	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku - Protresite, okrenite ili promešajte u meduvremenu
Riba (tj. riba i morski plodovi)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		550 g	160 °C	19 min	- Povrće poput brokolija i karfiola - Podsetnik za protresanje je podrazumevano omogućen i podseća vas da je vreme da protresete posudu dva puta tokom pripreme. - Ako pripremate mešano povrće (plavi patlidžan, tikvice, paprike, crni luk), podesite temperaturu na 200 °C
Hleb		500 g	180 °C	30 min	- Koristite XL šerpu za kuvanje i pečenje - Oblik testa bi trebalo da bude što pljosnatiji kako hleb ne bi dodirnuo grejni element kada naraste - Proverite da li je hleb pečen pre nego što ga izvadite
Podgrevanje		-	150 °C	20 min	- Podesite vreme prema vrsti i količini hrane
Knedle		400 g	160 °C	15 min	-

Funkcija kuvanja na pari

Kuvanje na pari sa tabelom hrane



1 Skinite posudu za vodu sa aparata.

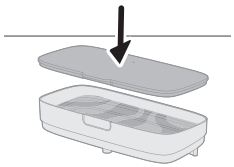


2 Napunite vodom rezervoar za vodu.

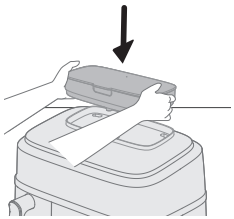
Nemojte da prekoračite indikator maksimalnog nivoa vode.

Količina vode potrebna za kuvanje zavisi od tipa hrane i trajanja kuvanja.

Možda će biti potrebno da dopunite rezervoar za vodu tokom kuvanja ako je vreme kuvanja preko 50 minuta.

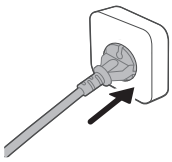


3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.

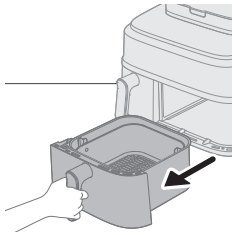


4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

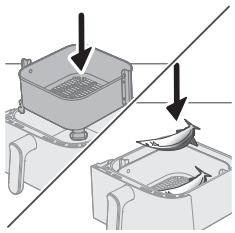
Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.



5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



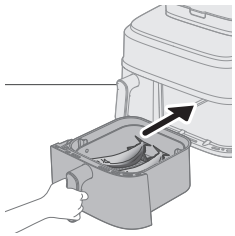
6 Izvadite veliku posudu sa korpom iz aparata tako što ćete povući ručku.



7 Stavite korpu u veliku posudu.
8 Stavite sastojke u korpu.

Napomena

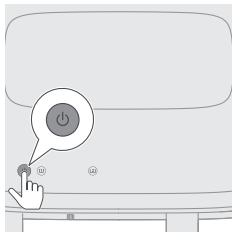
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku „Tabela hrane“ niti da prepunjavate korpu jer to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.



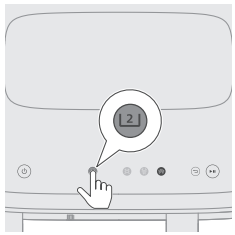
9 Vratite posudu u Airfryer.

Oprez

- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**



10 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.

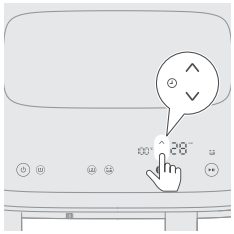


11 Izaberite veliku posudu.

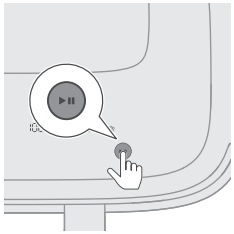


12 Izaberite funkciju kuvanja na pari.

Vreme na desnoj strani počinje da treperi.



13 Pritisnite dugme za povećavanje/smanjivanje vremena da biste odabrali željeno vreme.

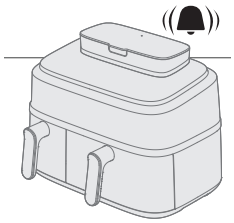


14 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

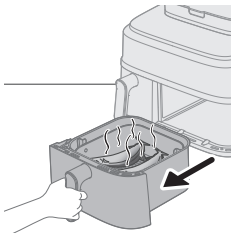
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

Napomena

- Poslednji minut kuvanja se odbrojava u sekundama.
- Ako se temperatura i vreme na displeju stalno prikazuju i ne trepere, to znači da aparat radi pravilno. Nakon 20 sekundi pripreme, čućete motor/ventilator i videti paru kako izlazi sa zadnje strane mašine.
- Postavke pripreme možete u svakom trenutku da promenite pomoću dugmadi nagore i nadole.



15 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



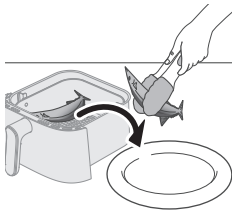
16 Izvadite posudu i proverite li je hrana pripremljena.

Oprez

- **Airfryer posuda je vruća nakon procesa pripreme. Uvek je stavite na radnu površinu otpornu na toplotu (npr. podmetač itd.) kada je izvadite iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.



17 Pažljivo izvadite hranu (npr. brokoli) iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

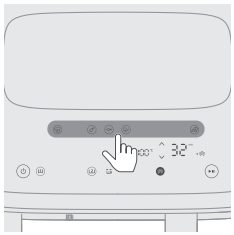
- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje i da dođe do prskanja vode.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**

Tabela hrane – velika posuda

Sastojci	Količina hrane	Temperatura	Vreme (min)	Napomena
Kockice svežeg krompira	800 g / 28 oz	100 °C	28–35	
Ceo krompir (približno 250–300 g / 9–11 oz)	4 komada	100 °C	45–55	
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	10 komada	100 °C	30–40	
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	3 komada	100 °C	18–22	
Korenasto povrće (kao što je brokoli)	600 g / 21 oz	100 °C	10–14	
Knedle	400 g / 14 oz	100 °C	15–20	
Svinjska rebra	300 g / 11 oz	100 °C	30–35	Koristite tanjir određene veličine
Pirinač	320 g / 11 oz	100 °C	25–40	Korišćenjem posude za kuvanje, kao što je pleh, silikonska podloga itd. Dodajte 320 ml vode u posudu, odnos pirinač/voda je 1:1,2
Pileća prsa (približno 200 g / 7 oz)	4 komada	100 °C	20–30	
Jam/batat (približno 100 g / 3,5 oz)	8 komada	100 °C	45–60	

Kuvanje na pari sa unapred podešenom postavkom

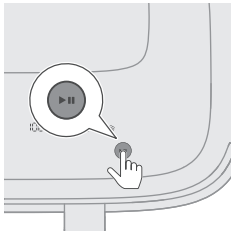
1 Pratite korake 1 do 12 u poglavlju „Funkcija kuvanja na pari“.



2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili opozovite izbor dugmeta za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.



3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.

Tabela sa unapred podešenim postavkama

Vremena pripreme navedena u tabeli predstavljaju preporuke za sveže sastojke. Ako ne dobijete željene rezultate, prilagodite vreme pripreme.

Unapred podešene postavke	Ikona	Količina hrane	Temperatura (podrazumevano)	Vreme (podrazumevano)	Napomena
Svež krompir		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Isecite na kockice
Pileći bataci (tj. piletina)		8–10 komada ,	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 oz po bataku
Riba (tj. riba i morski plodovi)		600 g	100 °C	20 min	- Cela riba sa kožom, približno 300 g / 11 oz
Povrće		550 g	100 °C	14 min	- Korenasto povrće poput karfiola i brokolija
Knedle		400 g	100 °C	20 min	-

Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Za veliku posudu je potrebno 800 g / 28 unci, a za malu posudu 300 g / 11 unci oljuštenog krompira.
- Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjavi krompiri.

- Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do 800 g / 28 oz radi dobijanja ravnomernijih rezultata. Kada se priprema veća količina, pomfrit je obično manje hrskav nego kada se priprema manja porcija pomfrita.

1 Oljuštite krompire i isecite ih na štapiće (debljine 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča).
2 Potopite štapiće od krompira u činiju sa vodom na 30 minuta.
3 Ispraznite činiju i osušite štapiće od krompira kuhinjskom krpom ili ubrusom.
4 Sipajte jednu kašiku ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.
5 Rukom ili kuhinjskim priborom sa prorezima uklonite štapiće iz činije, tako da višak ulja ostane u činiji.

Napomena

- Nemojte da naginjete činiju da biste istresli sve štapiće odjednom kako višak ulja ne bi završio u posudi.

6 Stavite štapiće u korpu.

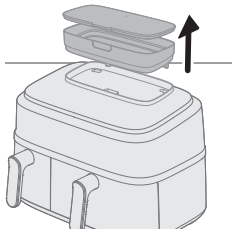
Čišćenje

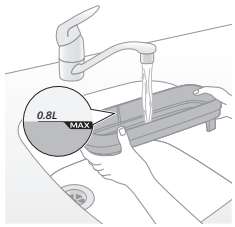
Korišćenje automatizovanih programa za čišćenje

Korišćenje funkcije čišćenja parom

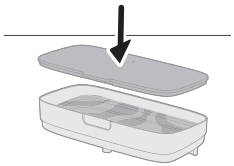
Doprinosi rastvaranju masnih ostataka i dubinskom čišćenju velike posude. Program traje 20 minuta, sa 15 minuta za čišćenje parom i 5 minuta za sušenje posude.

1 Skinite posudu za vodu sa aparata.

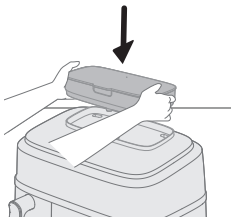




2 Napunite rezervoar vodom do maksimalnog nivoa.

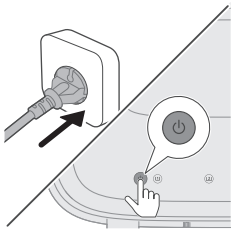


3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.

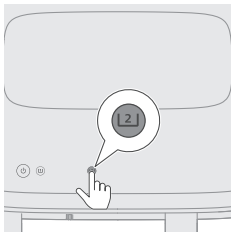


4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

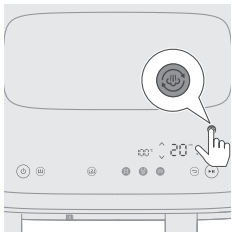
Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.



5 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat

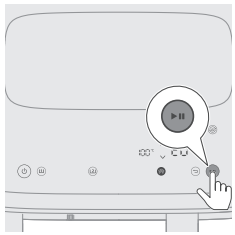


6 Izaberite veliku posudu.

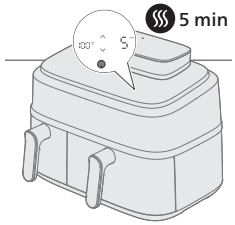


7 Pritisnite dugme za čišćenje parom da biste pokrenuli čišćenje desne komore.

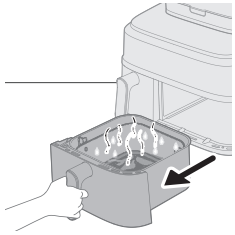
Vreme na desnoj strani počinje da treperi.



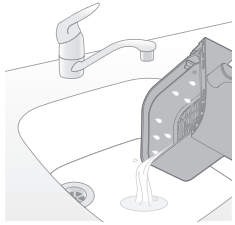
8 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces čišćenja.
Indikator temperature i vremena prestaje da treperi.



9 Nakon 15 minuta aparat će se oglasiti postojanim zvučnim signalom, a ikona za čišćenje parom treperiće dok ne uklonite posudu.
Ovo ukazuje na to da je proces čišćenja završen i da preostaje faza sušenja od 5 minuta.

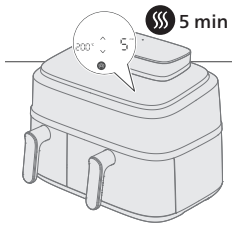


10 Uklonite i ispraznite posudu.

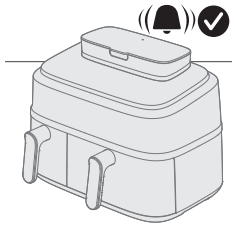


11 Isperite korpu i posudu da biste uklonili ostatke.
Ako ostane masnoće u posudi i korpi, očistite ostatke vodom sa sapunom ili deterdžentom pomoću sunđera, pa ponovo isperite.

12 Obrišite rastvorenu masnoću oko grejača krpom ili ubrusom.
Kada koristite funkciju prženja na vazduhu ili kuvanja na pari i prženja na vazduhu, određena količina masnoće će se nakupiti oko grejača. Redovno čišćenje parom i brisanje doprineće održavanju čistoće unutrašnjosti.



13 Vratite posudu u aparat da bi se automatski pokrenuo režim sušenja.



14 Nakon 5 minuta će se oglasiti zvučni signal koji ukazuje na to da je program sušenja završen.

Savet

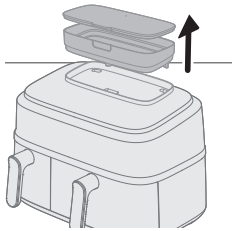
- Pre prve upotrebe ili u slučaju dužeg nekorišćenja, preporučujemo da upotrebite funkciju čišćenja parom da biste temeljno očistili kolo za vodu i desnu komoru.

Napomena

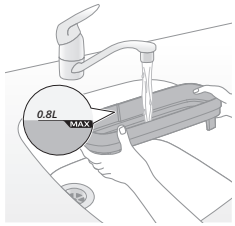
- Kada pokrenete program čišćenja parom ili čišćenja kamenca, može da se generiše više pare nego u režimu kuvanja na pari koja će izlaziti sa zadnje strane aparata, što će dovesti do veće količine kondenzacije na zidu. Pre nego što započnete ta dva programa, uverite se da 1) izlaz za vazduh nije okrenut direktno prema utičnici; 2) nemojte da stavljate druge kuhinjske aparate pored mašine; 3) postavite mašinu na 20 cm od zida da biste smanjili stvaranje kondenzacije na zidu.

Korišćenje funkcije čišćenja kamenca

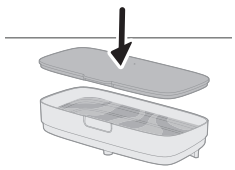
Nakon svakih 10 sati korišćenja režima kuvanja na pari, ikona ⛭ će treperiti, što ukazuje na to da je vreme za pokretanje programa za čišćenje kamenca. Ova funkcija pomaže sa uklanjanjem naslaga kamenca u sistemu za vodu uređaja i produžava njegov radni vek.



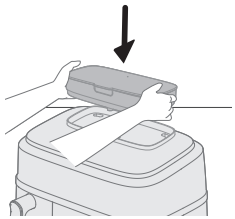
1 Skinite posudu za vodu sa aparata.



2 Napunite rezervoar vodom do maksimalnog nivoa.

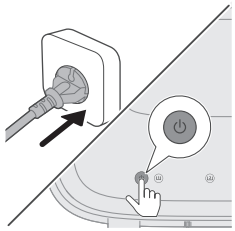


3 Bezbedno zatvorite poklopac na rezervoaru za vodu da biste izbegli curenje vode.

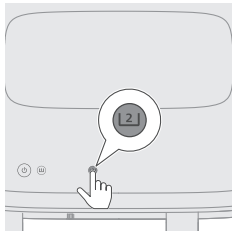


4 Postavite rezervoar za vodu na žleb sa gornje strane aparata i pritisnite nadole da biste bili sigurni da je bezbedno postavljen.

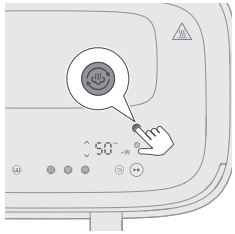
Ako rezervoar za vodu nije ispravno postavljen, voda neće teći do generatora pare. To će dovesti do treperenja ikone „nema vode“ , kao i do čudnih zvukova iz ventilatora i motora. Funkcija kuvanja na pari može da bude onemogućena u tom slučaju.



5 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat

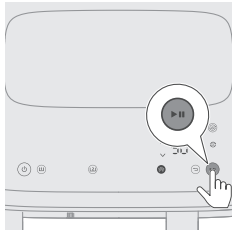


6 Izaberite veliku posudu.



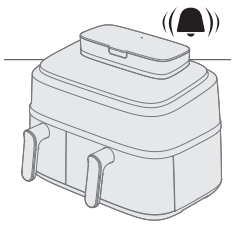
7 Pritisnite dugme za čišćenje parom i držite ga duže od 3 sekunde, dok se ne pojavi ikona za čišćenje kamenca i počne da treperi.

Vreme na desnoj strani počinje da treperi.

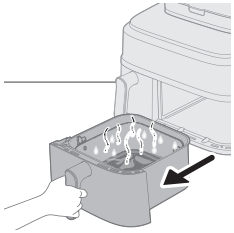


8 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli čišćenje kamenca.

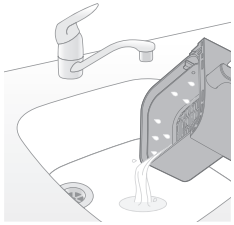
Indikator vremena prestaje da treperi.



9 Sačekajte 50 minuta dok se ne oglasi zvučni signal koji ukazuje na to da se program završio.



10 Uklonite veliku posudu.



11 Izlijte prljavu vodu.

12 Operite posudu i korpu, isperite i osušite. Obrišite komoru za kuvanje suvom krpom ili ubrusom.

Preporučuje se da upotrebite funkciju čišćenja parom da biste isprali unutrašnjost kola za vodu i osušili posudu.

Napomena

- Kada ikona treperi, najbolje je da što pre očistite kamenac; u suprotnom, može da dođe do stvaranja naslaga kamenca u kolu za vodu i do njegovog zapušavanja.
- Ako želite kasnije da očistite kamenac, možete da preskočite obaveštenje. Dobićete podsetnik sledeći put kada uključite Airfryer.
- Ni u kom slučaju ne smete da koristite tečnost za čišćenje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske kiseline ili sirćetne kiseline (sirće), pošto to može da ošteti sistem za vodu u aparatu i da ne rastvori kamenac pravilno.
- Ako često koristite tvrdu vodu, možda će biti potrebno da češće čistite kamenac iz uređaja.

Opšte čišćenje

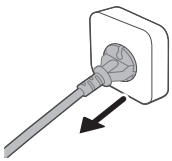
Upozorenje

- **Ostavite korpu, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.**
- **Posuda i korpa aparata imaju premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.**

Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.

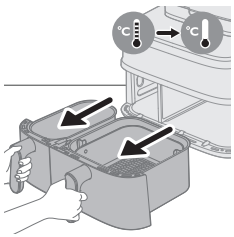
Ako dođe do nakupljanja pare unutar otvora za paru ili oko njegove površine, obrišite to mekom, suvom krpom.

1 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste isključili aparat, isključite utikač iz zidne utičnice i sačekajte da se aparat ohladi.



Savet

- Izvadite posudu i korpu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.



2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

3 Operite posudu i korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

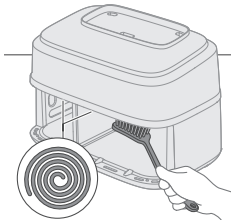
Savet

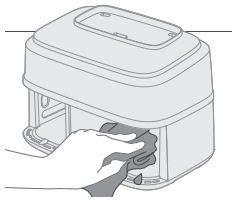
- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili korpi i ne možete da uh uklonite vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.
- Po potrebi, ostatke hrane koji su zalepljeni za grejni element možete da uklonite pomoću četke sa mekanim ili srednje tvrdim vlaknima. Nemojte da koristite četku sa metalnim vlaknima niti četku sa tvrdim vlaknima pošto one mogu da oštete premaz na grejnom elementu.

4 Nežno obrišite spoljašnjost aparata (uključujući otvor za paru, površinu itd) glatkom, čistom i mekom krpom da biste sprečili ogrebotine. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



5 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.





6 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunđerom.

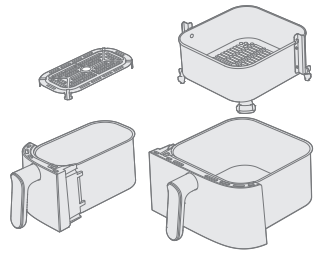
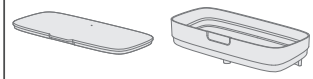
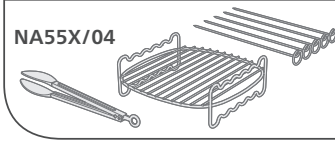
Napomena

- Ako slučajno izvučete graničnik koji je postavljen između male i velike posude, npr. tokom čišćenja, obavezno ga vratite u odgovarajućem smeru.

Savet

- Ako se ostaci hrane zalepe za posudu, upotrebite automatizovani program „Čišćenje parom" da biste omekšali ostatke i olakšali čišćenje (pogledajte „Korišćenja automatizovanih programa za čišćenje").

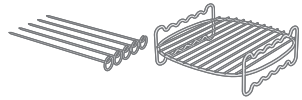
Tabela za čišćenje

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

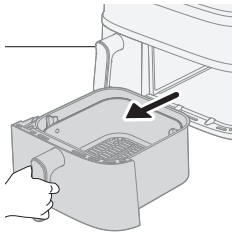
Dodaci

Korišćenje dvoslojnog dodatka

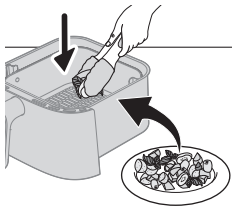
Dvoslojni dodatak i ražnjić dolaze sa sledećim modelima: NA55X/03.



Dvoslojni dodatak je koristan i omogućava kuvanje na dva nivoa, ali je kompatibilan samo sa velikom posudom.



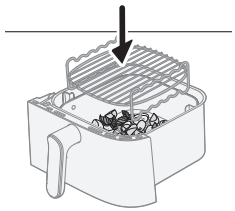
1 Uklonite veliku posudu iz aparata.



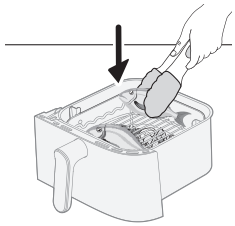
2 Stavite željene namirnice u posudu.

Napomena

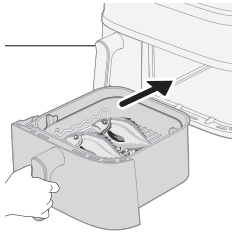
- Pogledajte donju tabelu za preporuke namirnica koje možete da pripremate u dvoslojnom dodatku.



3 Postavite dvoslojni dodatak preko hrane u posudi.



4 Dodajte drugu porciju hrane na dvoslojni dodatak.



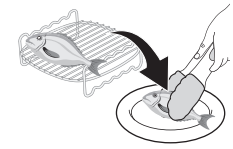
5 Umetnite posudu u aparat i podesite vreme i temperaturu kao što je navedeno u sledećoj tabeli. Kada budete spremni, pritisnite dugme za pokretanje.

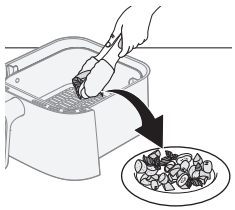
Jela	Težina (sirovo)	Vreme pečenja	Temperatura	Napomena

Zamrznuti pileći medaljoni	300 g / 11 oz	17–20 min	180 °C		
Tanak zamrznut pomfrit	400 g / 14 oz				
Zamrznuta pileća krilca	450 g / 16 oz	16–20 min	200 °C		
Zamrznuti pileći burgeri	350 g / 12 oz				
Klipovi kukuruza	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 klipa kukuruza
Režnjevi krompira	500 g / 18 oz				
Orada	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 cele ribe
Pečeni krompir (na četvrtine)	350 g / 12 oz				
Cele pečurke	200 g / 7 oz	12–14 min	200 °C		
Kraljevski škampi sa kožom	400 g / 14 oz				
Grilovani sir ili tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180 °C	-	Grilovani sir ili tofu okrenite na pola vremena pripreme
Mešano povrće	500 g / 18 oz				

Napomena

- Namirnicu navedenu na vrhu u tabeli trebalo bi da stavite na gornji nivo dvoslojnog dodatka, a drugu namirnicu na donji nivo.





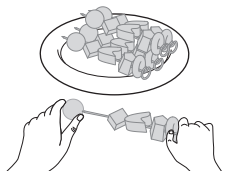
6 Nakon završetka procesa kuvanja, pomoću kuhinjskih rukavica i hvataljke pažljivo uklonite hranu iz posude.

Oprez

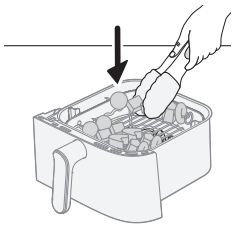
- **Budite pažljivi prilikom uklanjanja dvoslojnog dodatka pošto postaje vruć tokom kuvanja.**

Korišćenje ražnjića

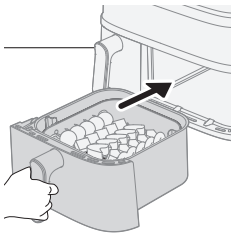
Ražnjić može da se koristi u kombinaciji sa dvoslojnim dodatkom.



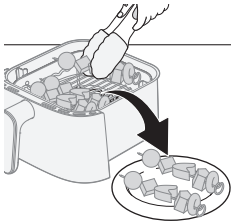
1 Nanizajte željeno meso i povrće na ražnjiće.



2 Postavite ražnjiće u odgovarajuće žlebove na dvoslojnom dodatku.



3 Vratite posudu u aparat.
4 Podesite vreme i temperaturu u skladu sa navedenom tabelom i započnite proces kuvanja.



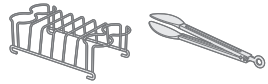
5 Kada se kuvanje završi, pomoću kuhinjskih rukavica i hvataljke pažljivo uklonite hranu iz posude.

Pogledajte tabelu za konkretne preporuke u vezi sa vremenom i temperaturom za pripremu.

Sadržaj posude	Porcija	Vreme pečenja	Temperatura	Napomena
5 ražnjića	5 ražnjića	15–18 min	180 °C	- Stavite mešano povrće na dno posude, a ražnjiće na dvoslojni dodatak.
Mešano povrće	500 g			

Korišćenje kompleta za doručak

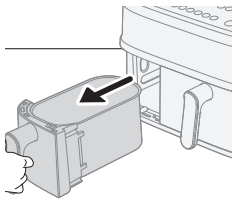
Komplet za doručak dolazi sa sledećim modelima: NA55X/04.



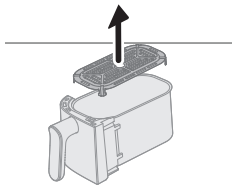
Komplet za doručak omogućava kuvanje do četiri jajeta i četiri komada tosta istovremeno.

Oprez

- **Da biste bezbedno uklonili kuvana jaja i tost iz kompleta za doručak, uvek koristite hvataljku kako biste izbegli rizik od opekotina.**



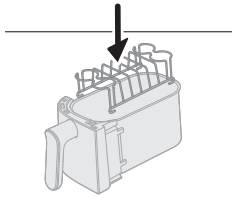
1 Uklonite malu posudu iz aparata.



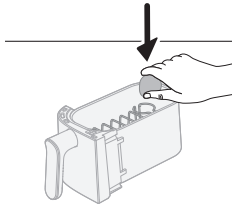
2 Izvadite donju ploču iz posude.

Napomena

- Ako ne uklonite donju ploču, kriške tosta možda neće pravilno stati u posudu.



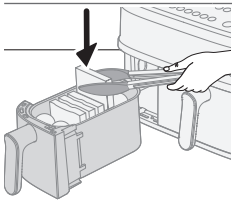
3 Stavite komplet za doručak u malu posudu.



4 Stavite najviše četiri jajeta na komplet za doručak i vratite posudu u aparat.
5 Podesite vreme i temperaturu u skladu sa donjom tabelom i pritisnite dugme za pokretanje.

Komplet za doručak	Količina	Vreme pečenja	Temperatura	Napomena

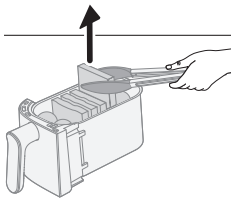
Tvrdo kuvana jaja	4 jaja	10–12 min	180 °C	- Prvo počnite da kuvate jaja. Dodajte tost na polovini procesa kuvanja.
Meko kuvana jaja	4 jaja	8–10 min		
Tost	5 komada	5–6 min		



6 Na polovini procesa kuvanja dodajte kriške tosta u komplet za doručak i nastavite sa kuvanjem.

Savet

- Razmotrite omogućavanje podsetnika za protresanje kako ne biste zaboravili da dodate tost.
- Ako tost ne staje u posudu, isecite ga na pola.



7 Kada se kuvanje završi, pomoću hvataljke pažljivo uklonite jaja i tost.

Pogledajte donju tabelu za konkretna vremena i temperature pripreme.

Odlaganje

1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.
3 Kabl namotajte oko predviđenog držača na zadnjoj strani aparata.

Napomena

- Kada nosite Airfryer, uvek ga držite horizontalno da vam posude slučajno ne bi ispale i oštetile se.
- Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer, npr. uklonjivo mrežasto dno itd. fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite **www.philips.com/support** da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove.	To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.
		Posuda, korpa i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:
		Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Pratite uputstva u ovom korisničkom priručniku da biste pripremili domaći pomfrit.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.
	Dugme za uključivanje/isključivanje nije još uvek aktivirano.	Palcem pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje, tako da ceo prst dodiruje dugme.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u korpu.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E1“.	Aparat je pokvaren / ima greške.	Pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Ako je aparat stajao na mestu sa niskom temperaturom, ostavite ga da se ugreje na sobnu temperaturu bar 15 minuta pre nego što ga ponovo uključite. Ako se na ekranu i dalje prikazuje „E1“, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E4–E12“.	Uređaj je možda pokvaren.	Isključite, a zatim uključite uređaj u struju. Ako problem ne možete da rešite na ovaj način, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Iz unutrašnjosti aparata dopire čudan zvuk.	Aparat je opremljen ventilatorom, koji je potreban za prenos toplote do namirnica, kao i pumpom za vodu, koja je potrebna za funkciju aparata za kuvanje na pari.	Ta buka je normalna i predviđena. Ako buka postane intenzivnija ili se jasno promeni, obratite se Philips centru za podršku za dodatne savete.
U komori za kuvanje ima vode nakon kuvanja.	Airfryer proizvodi paru tokom kuvanja. Para se kondenzuje na hrani i na unutrašnjim zidovima komore za kuvanje. Kondenzovana voda zadržava se u komori za kuvanje nakon kuvanja.	Normalno je da u komori za kuvanje nakon kuvanja ostane određena količina vode. Samo je obrišite vlažnom, neabrazivnom krpom.
stalno treperi	Nema vode u rezervoaru	Dodajte vodu u rezervoar.
	Rezervoar za vodu nije pravilno postavljen	Pritisnite rezervoar za vodu u žleb da biste ga bezbedno postavili, a zatim pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje.
	Cev za vodu je blokirana	Obratite se korisničkom centru u svojoj zemlji i tražite dodatni servis.
stalno treperi	Ovo je podsetnik za čišćenje kamenca	Obavite proces čišćenja kamenca. Pogledajte poglavlje „Čišćenje kamenca“.
Može da dođe do pojave kondenzacije na zidu tokom kuvanja na pari, čišćenja parom i čišćenja kamenca	To je normalno, para izlazi preko izlaza za vazduh sa desne strane i ventilator je pomera ka zidu	Postavite uređaj na 20 cm od zida i nemojte da postavljate izlaz za vazduh uređaja tako da bude direktno ispred utičnice kako biste izbegli probleme sa strujom. Nemojte da stavljate druge kuhinjske aparate blizu ovog. Osušite krpom.
Izgleda da mašina curi	Curenje iz unutrašnjosti uređaja (curenje iz cevi za vodu itd)	Obratite se korisničkom centru u svojoj zemlji i tražite dodatni servis.
	Uređaj je napukao usled spoljne sile ili deformacije	
	Curenje iz rezervoara za vodu	Izvadite rezervoar za vodu i ponovo ga instalirajte pravilno Proverite da li ima naprslina na rezervoaru za vodu, obratite se korisničkom centru u svojoj zemlji
Nedovoljno pare	Nema dovoljno vode u rezervoaru	Proverite da li u rezervoaru ima dovoljno vode.
	Rezervoar za vodu nije pravilno ubačen	Pritisnite rezervoar za vodu u žleb da biste ga bezbedno postavili, a zatim pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Ulaz za vodu u žlebu sa gornje strane mašine je prljav/zapušen	Očistite i isperite ulaz za vodu.
	Zapušavanje generatora pare ili curenje iz creva za paru	Ako je korišćen duže vreme, možda je potrebno obaviti čišćenje kamenca i čišćenje generatora pare. Pokrenite program za čišćenje kamenca. Ako i dalje ne radi, obratite se korisničkom centru
Nema zvuka ventilatora ili motora prilikom pokretanja programa kuvanja na pari, kuvanja na pari i prženja na vazduhu, čišćenja parom ili čišćenja kamenca, ali su indikatori temperature i vremena uključeni i ne trepere	To je normalno. Aparat radi.	Sačekajte više od 20 sekundi pre nego što obavite ponovnu proveru.
Kondenzovana voda na neiskorišćenoj utičnici tokom primene pare, čišćenja parom ili čišćenja kamenca	Uređaj je postavljen previše blizu neiskorišćenih utičnica	Preporučuje se da prilagodite položaj uređaja ili da koristite poklopac utičnice kako biste sprečili nakupljanje kondenzacije na neiskorišćenim utičnicama.

Sisältö

Tärkeää 1228
Kierrätys 1230
Sähkömagneettiset kentät (EMF) 1230
Takuu ja tuki 1230
Johdanto 1232
Yleiskuvaus 1233
Toimintojen kuvaus 1235
Ennen käyttöönottoa 1236
Käyttöönoton valmistelu 1237
Valmistusohjeet 1239
Kypsennys kahdessa kattilassa 1239
Kypsennys yhdessä kattilassa 1244
Puhdistus 1268
Automaattisten puhdistusohjelmien käyttö 1268
Yleinen puhdistaminen 1273
Lisätarvikkeet 1275
Säilytys 1280
Vianmääritys 1281

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.



Vaara

- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käytössä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Johdon säilytyslokero on kiinnitettävä laitteeseen ennen ensimmäistä käyttökertaa. Johdon säilytyslokeroa ei saa poistaa.

Varoitus

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Kytke laite vain vikavirtasuojakytkimellä suojattuun maadoitettuun seinäliitäntään.
- Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 15 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Koska tässä Airfryerissa on kaksi paistotilaa, se kuluttaa paljon sähkövirtaa. Älä käytä samaan aikaan muita samaan virtapiiriin liitettyjä tehokkaita laitteita, kuten vedenkeitintä tai sähkögrilliä. Muutoin kotisi virrankatkaisija saattaa katkaista liitännän virran.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 ºC:n lämpötilassa.
- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila, kori ja paistotilan sisälle asetetut tarvikkeet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.
- Avaa kansi varovasti höyrytettäessä ruokaa, jotta laitteesta nouseva höyry ei aiheuta palovammoja.
- Molemmat osiot kuumenevat aina, vaikka vain toinen osio olisi käytössä.

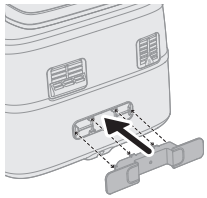


- Laitteen käyttämätön osio voi kuumentua silloin, kun toinen osio on käytössä, joten suosittelemme pitämään kaikki korit paikoillaan myös silloin, kun vain yksi osio on käytössä, ja avaamaan tai poistamaan korin vain silloin, kun koriin lisätään ruokaa.
- Älä sijoita laitteen höyrynpoistoaukkoa pistorasiaa vasten.

Huomio

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta heti kypsennyksen jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.

- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat ja roiskesuoja.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa synkronointitoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.



- Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi. Välikettä ei saa poistaa.
- Kun kalkinpoistokuvakkeeseen syttyy valo, suorita kalkinpoisto.
- Aseta laite 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen. Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.
- Normaalissa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Jos höyryaukon sisälle tai pinnalle kertyy höyryä, pyyhi laite pehmeällä, kuivalla liinalla.
- Jos vapaaseen pistorasiaan tiivistyy vettä, on suositeltavaa muuttaa laitteen sijaintia tai käyttää pistorasian pölysuojusta, jotta näin ei pääse käymään.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Takuu ja tuki

Versuni myöntää tälle tuotteelle ostopäivästä kaksi vuotta voimassa olevan takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin

lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit hyödyntää takuuta osoitteessa **www.philips.com/support**.

Johdanto

Onnittelut ja tervetuloa Philips-perheeseen!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

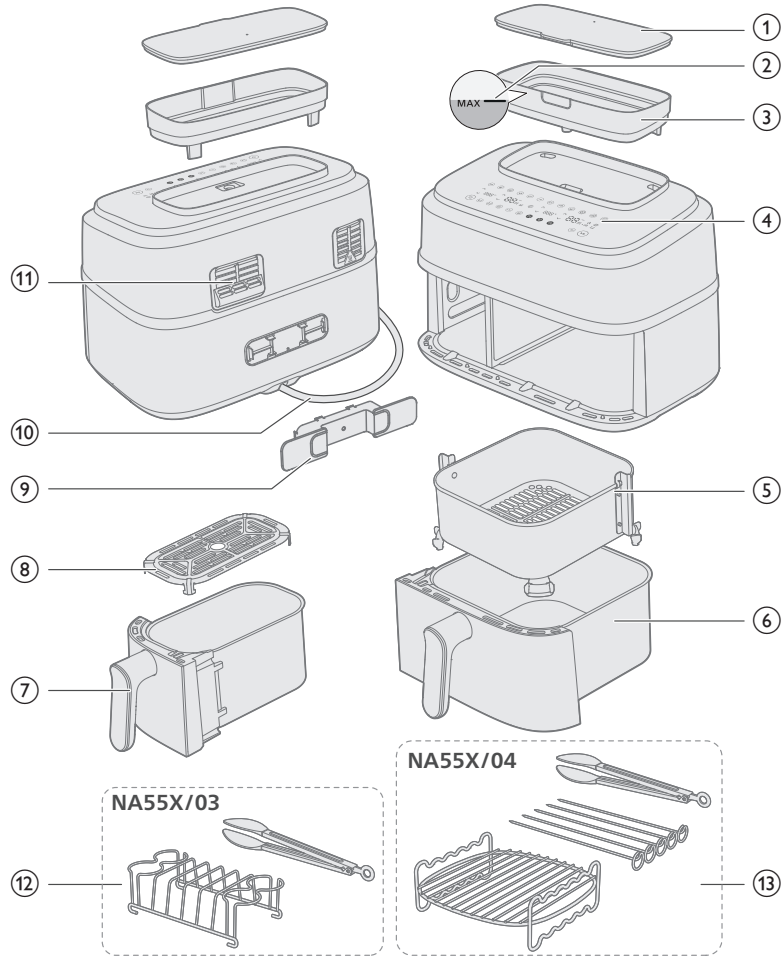
Höyrytystoiminnolla varustetulla kaksoiskori-Airfryerilla voit valmistaa kaksi ainesosaa eri kypsennystavoilla niin, että molemmat valmistuvat samaan aikaan. Kaksi koria friteeraamiseen, paistamiseen, paahtamiseen ja grillaamiseen, ja suurta koria voi käyttää myös höyrytykseen. RapidAir Plus- ja Air Steam -tekniikoiden ansiosta voit nauttia täydellisesti kypsennetyistä aterioista.

Lisäksi tässä Airfryerissa on automaattinen puhdistusohjelma höyrypuhdistukseen ja kalkinpoistoon. Höyrypuhdistus voi helpottaa suureen kattilaan ja lämmitysputken ympärille kertyvän rasvan poistamista. Kalkinpoistotoiminto helpottaa laitteen vesijärjestelmään kertyvän kalkin poistamista ja pidentää laitteen käyttöikää.

Mukana tulee HomeID-sovellus, josta saat selkeät ohjeet satoihin herkullisiin aterioihin ja niiden kypsentämiseen kaksoiskori-Airfryerilla.

Lataa sovellus pakkauksessa olevan QR-koodin avulla.

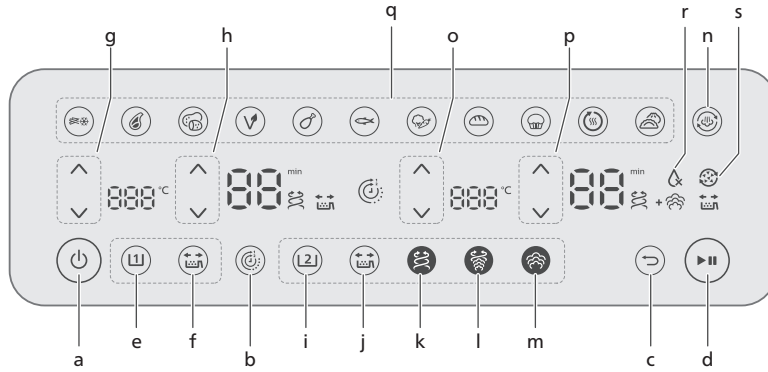
Yleiskuvaus



Pääosat

1	Vesisäiliön kansi	8	Pienen kattilan pohjalevy
2	Vesimäärän MAX-merkintä	9	Säilytyspaikka johdolle
3	Vesisäiliö	10	Virtajohto
4	Ohjauspaneeli	11	Ilmanpoistoaukot
5	Suuren kattilan kori	12	Aamiaissarja (vain NA55X/03)
6	Suuri kattila	13	Toinen kerros ja vartaat (vain NA55X/04)
7	Pieni kattila		

Ohjauspaneeli



a Virtapainike
b Ajoitustoiminto
c Paluupainike
d Käynnistyspainike

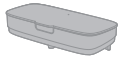
Pienen kattilan ohjauspainikkeet

e Pienen kattilan painike
f Ravistusmuistutuspainike
g Lämpötilansäätöpainikkeet
h Ajansäätöpainikkeet

Suuren kattilan ohjauspainikkeet

i Suuren kattilan painike
j Ravistusmuistutuspainike
k Ilmakypsennystoiminnon painike
l Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminnon painike
m Höyrytystoiminnon painike
n Höyrypuhdistustoiminnon painike
o Lämpötilansäätöpainikkeet
p Ajansäätöpainikkeet
q Pikavalintapainikkeet
r Ei vettä -ilmaisin
s Kalkinpoiston muistutuskuvake

Toimintojen kuvaus



Vesisäiliö

Airfryerin yläosassa on vesisäiliö. Vesimäärän MAX-merkinnän taso on noin 800 ml, ja se näkyy edessä ja takana. Älä ylitä tätä tasoa vuotojen välttämiseksi.

Voit välttää veden läikkymisen pitelemällä vesisäiliötä kaksin käsin, kun täytät sitä, ja sulkemalla säiliön kannen ennen kuin siirrät sitä. Tyhjennä vesisäiliö jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen, jotta estät kalkin kertymisen.



Ajoitustoiminto

Synkronoi kypsennysajan automaattisesti sen varmistamiseksi, että kattilat ovat valmiita samaan aikaan, vaikka niillä olisi eri kypsennysajat.



Paluupainike

Käytä paluupainiketta, jos valitsit vahingossa väärän pikavalinnan/toiminnon.



Ravistusmuistutus

Painamalla ravistusmuistutuspainiketta voit ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä ravistusmuistutukset, jotka muistuttavat sinua ravistamaan tai kääntämään ruokaa kahdesti kypsennyksen aikana, jotta saat tasaisemman tuloksen. Kuulet äänimerkin ja ravistuskuvake vilkkuu aikanäytön vieressä.



Ilmakypsennystoiminto

RapidAir Plus -tekniikan ja ainutlaatuisen tähdenmuotoisen pohjan ansiosta kuuma ilma kiertää kypsennettävän ruoan läpi ja ympäri. Näin ruoka kypsyy tasaisesti sekä sisältä että pinnalta ja tuloksena on täydellisen herkullinen ateria.



Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto

Vain suuri kattila: RapidAir Plus- ja Air Steam -tekniikoiden ansiosta ruoasta tulee aina juuri sopivan mureaksi höyrytettyä ja rapeaksi paistettua.



Höyrytystoiminto

Vain suuri kattila: Air Steam -tekniikka höyryttää kasvikset, kalan, taikinanyytit ja leivonnaiset tehokkaasti ja takaa täydellisen pehmeän koostumuksen ilman vetisyyttä.



Ei vettä -ilmaisimen kuvake

Kuvake on oikeanpuoleisessa numeronäytössä. Kun se vilkkuu ja kuulet äänimerkin, se tarkoittaa, että vesisäiliössä ei ole vettä tai vesisäiliötä ei ole asetettu oikein. Täytä vesisäiliö vedellä ja varmista, että se on paikoillaan, ja paina sitten käynnistys-/pysäytyspainiketta, ja merkkivalo sammuu.



Höyrypuhdistustoiminto

Vain suuri kattila: Painamalla höyrypuhdistuspainiketta kerran voit käynnistää oikeanpuoleisen paistotilan puhdistuksen ja liuottaa rasvajäämiä kattilasta ja lämmittimen ympäriltä. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus – Höyrypuhdistus.



Kalkinpoistotoiminto

Vain suuri kattila: Paina höyrypuhdistuspainiketta vähintään 3 sekunnin ajan, kunnes kalkinpoistokuvake vilkkuu. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus – Kalkinpoisto.





Keskeytä kypsennys

Jatka kypsennystä painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta tai laittamalla kattila/kori takaisin.

Pikavalinnat

Seuraavat pikavalinnat ovat kypsennysohjelmia, jotka antavat lämpötilaa ja kypsennysaikaa koskevan suosituksen ruokamäärän perusteella. Katso lisätietoja luvusta Kypsentäminen pikavalintojen avulla.



Pakastetut perunavälipalat



Pihvi



Tuoreet perunat



Vegaaninen



Kanankoivet



Kala



Kasvikset



Leipä



Muffinit/ Kakku



Lämmitä.



Taikinanyytit

Laitteen äänet

Laitteesta saattaa kuulua käytön aikana ääntä. Tämä on normaalia, ja ääni tulee pumpusta ja tuulettimesta.

Merkkiäänet

Toisinaan laite päästää merkkiäänen esimerkiksi kypsennyksen päätyttyä tai kun käyttäjältä vaaditaan toimia (esim. ruoan ravistaminen tai kääntäminen).

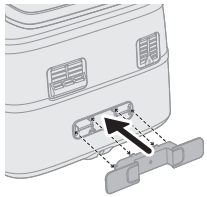
Ennen käyttöönottoa

Tärkeää

- **Ensimmäisellä käyttökerralla Airfryerista voi tulla hieman savua ja hajuja. Niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.**

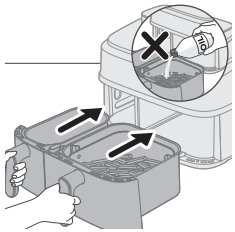
- **Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä ruoanlaittokertaa noudattamalla Puhdistus-kohdan ohjeita.**

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3 Puhdista laite perusteellisesti ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).
4 Kiinnitä johdon säilytyspaikka sille varattuun kohtaan laitteen takana napsauttamalla se paikalleen.



Huomio

- **Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi.**



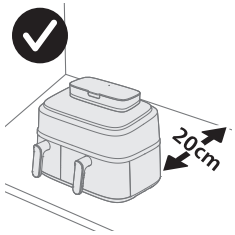
Huomio

- **Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.**
- **Älä kosketa kuumia pintoja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.**
- **Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.**
- **Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.**
- **Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.**

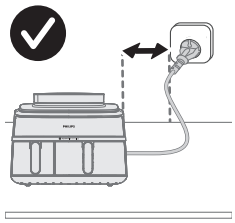
Käyttöönoton valmistelu

Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.

Huomautus



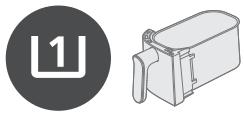
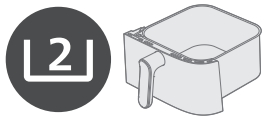
- Laitteen ollessa käytössä ilmanpoistoaukosta tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja aukosta. Aseta laite 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen.



- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.
- Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.
- Normaalissa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Laitteen ollessa käytössä ilmanpoistoaukosta tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja aukosta. Aseta laite 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen.

Valmistusohjeet

Vasemman- ja oikeanpuoleiselle kattilalle on erilaisia kypsennystoimintoja. Voit valita haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan kattilan.

	Kypsennystila		
	Ilmakypsennys	Höyrytys ja ilmakypsennys	Steam (Höyrytys)
			
Pieni kattila 	✓	✗	✗
Suuri kattila 	✓	✓	✓

Ennen kuin käytät höyrytys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoimintoa, varmista, että säiliössä on riittävästi vettä, mutta älä ylitä vesisäiliön vesimäärän MAX-merkintää.

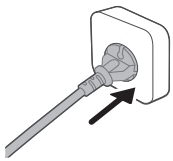
Tyhjennä vesisäiliö ruoanlaiton jälkeen.

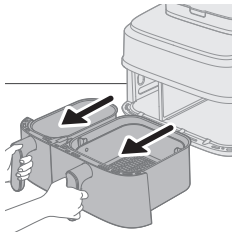
Kypsennys kahdessa kattilassa

Kypsennys ajoitustoiminnolla

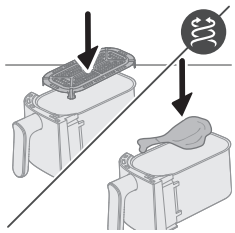
Jos valmistat kahta ruokaa eri toiminnoilla, lämpötiloilla ja ajoilla, valitse **Ajoitustoiminto**, jotta saat molemmat kattilat valmistumaan samaan aikaan.

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.

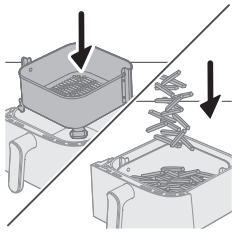




2 Poista kumpikin kattila laitteesta vetämällä kahvasta.



3 Laita pohjalevy pieneen kattilaan.

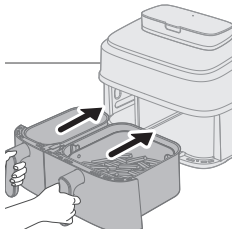


4 Aseta paistokori suureen kattilaan.

Huomautus

- Varmista, että korin oikealla ja vasemmalla puolella olevat läpät ovat oikein päin, kun asetat korin kattilaan. Jos käännät sitä vahingossa 90 astetta, kori ei mahdu kattilaan.
- Korin asettamisessa kattilaan tarvitaan normaalisti hieman voimaa.

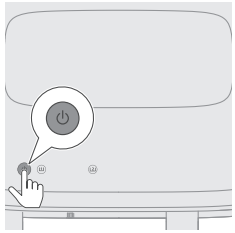
5 Laita ruoat paistokoreihin.



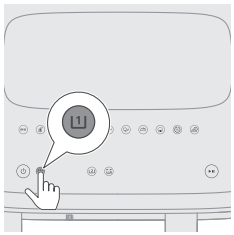
6 Aseta kattilat takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

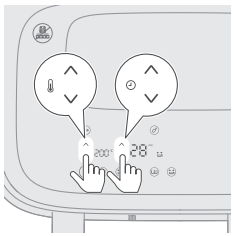


7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



8 Valitse pieni kattila.

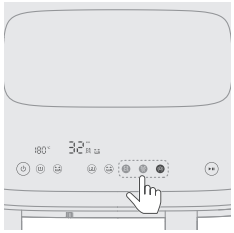
Vasemmalla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



9 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.

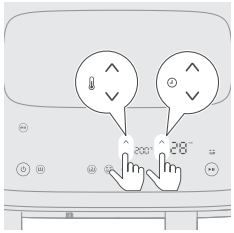


10 Valitse suuri kattila.



11 Valitse haluamasi kypsennystoiminto: ilmakypsennys-, höyrytys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto.

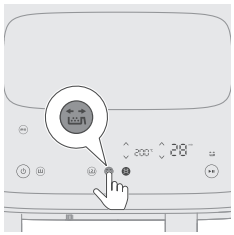
Ennen kuin valitset höyrytys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoiminnon, täytä vesisäiliö vesimäärän MAX-merkintään saakka.



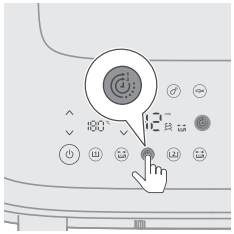
12 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.

Jos valitset ilmakypsennys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoiminnon, voit säätää kypsennyslämpötilaa. Höyrytystoiminnon kiinteä lämpötila on 100 °C eikä sitä voi säätää.

Katso Kypsennys yhdessä kattilassa -kohdan ruokataulukosta suositellut ruokamäärät, lämpötilat ja kypsennysajat.



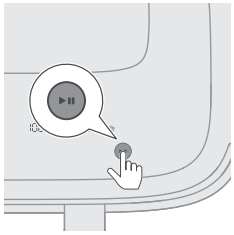
13 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta.



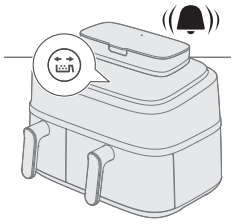
14 Paina ajoitustoiminnon painiketta, jotta varmistat, että molemmat ruokalajit valmistuvat samaan aikaan.

Jos valmistat kahta ruokaa eri toiminnoilla, lämpötiloilla ja kypsennysajoilla, mutta niiden ei tarvitse valmistua samaan aikaan, voit ohittaa tämän vaiheen.

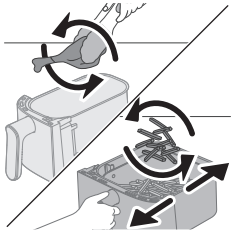
Jos säädät kypsennyksen aikana yhden kattilan aikaa, **Ajoitustoiminto** poistetaan käytöstä ja kumpikin kattila toimii erikseen. Ota **Ajoitustoiminto** uudelleen käyttöön painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta. Paina sitten näkyviin tulevaa **Ajoitustoiminto**-painiketta. Käynnistä lopuksi kypsennys uudelleen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

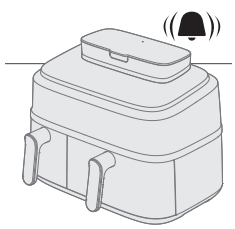


15 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

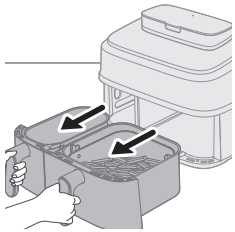


16 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, poista kattila paistokoreineen ja ravista sitä pesualtaan päällä. Aseta sitten kattila takaisin laitteeseen.





17 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



18 Vedä kattilat ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Jos ne eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.

19 Poista ainekset (esim. ranskalaiset) varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomautus

- Voit keskeyttää kummankin kattilan painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta. Jatka kypsennystä kummassakin kattilassa painamalla painiketta uudelleen.
- Voit keskeyttää vain yhden kattilan valitsemalla ensin kattilan ja painamalla sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta. Jatka kypsennystä kattilassa painamalla painiketta uudelleen.
- Voit käyttää yhdessä kattilassa pikavalintaa ja toisessa kattilassa manuaalisia asetuksia.
- Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun vedät kattilan ulos, ja kypsennys jatkuu, kun laitat sen takaisin.

Ohjeita eri kypsennystoimintojen käyttöön on Kypsennys yhdessä kattilassa -kohdan vastaavissa osissa.

Kypsennys yhdessä kattilassa

Jos haluat ilmakypsentää pienen ruoka-annoksen, valitse pieni kattila L1.

Jos haluat ilmakypsentää, höyryttää ja ilmakypsentää tai höyryttää suuren ruoka-annoksen, valitse suuri kattila L2.

Seuraavat ohjeet ovat suurta kattilaa varten.

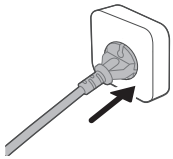
Huomautus

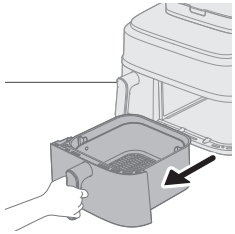
- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita, kun kaadat ylimääräisen öljyn tai rasvan pois. Aseta sitten paistokori takaisin kattilaan.

Ilmakypsennystoiminto

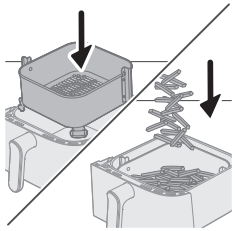
Ilmakypsennys suuressa kattilassa ruokataulukon mukaan

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.





2 Poista suuri kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

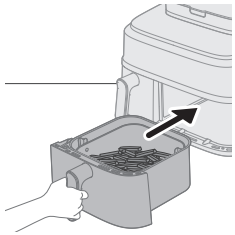


3 Aseta paistokori suureen kattilaan.

4 Laita ruoka paistokoriin.

Huomautus

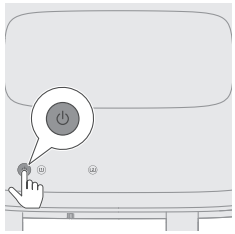
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



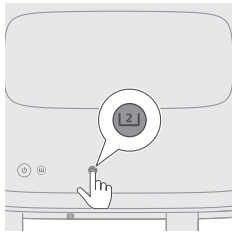
5 Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**



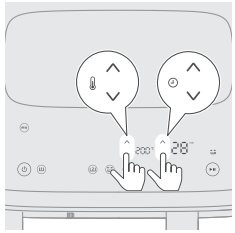
6 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



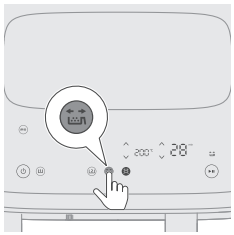
7 Valitse suuri kattila.



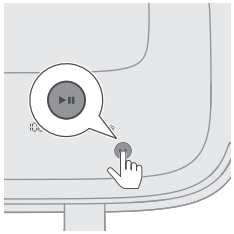
8 Paina ilmakypsennystoiminnon painiketta.
Oikealla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



9 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta (katso ruokataulukko).



10 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta, jos ruokia on ravistettava tai käännettävä (katso ruokataulukko).

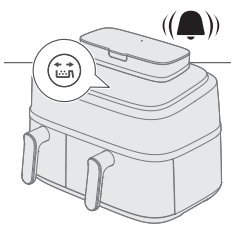


11 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

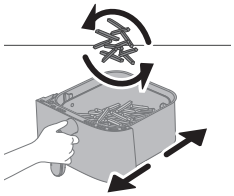
Lämpötila- ja aikanäyttö lakkaa vilkkumasta.

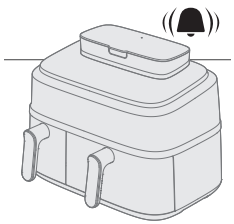
Huomautus

- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Valmistusasetuksia voi vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana painamalla ylös- tai alas-painiketta.

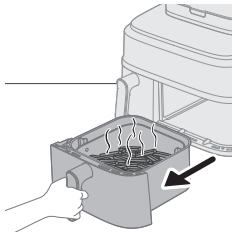


12 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, vedä kattila paistokoreineen ulos ja ravista sitä pesualtaan päällä. Laita sitten kattila takaisin laitteeseen.





13 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



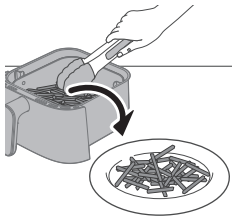
14 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.



15 Poista ainekset (esim. ranskalaiset) varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota kattilasta.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**

Ruokataulukko – suuri kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	800 g / 28 oz	180 °C	30–40	Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	600 g / 21 oz	200 °C	10–20	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Pakastekevätkäärylеet	600 g / 21 oz	200 °C	18–24	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Hampurilainen (noin 150 g / 5 oz)	4 pihviä	200 °C	15–20	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	1200 g / 42 oz	150 °C	55–60	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta.

Luuttomat kyljykset (noin 150 g / 5 oz)	4 kyljystä	200 °C	15–20	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Ohuet makkarat (noin 50 g / 1,8 oz)	10 kpl	200 °C	11–15	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	10 kpl	180 °C	27–32	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	5 kpl	180 °C	15–25	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen broileri	1 200 g / 42 oz	180 °C	50–60	
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	3 kalaa	180 °C	20–25	
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	5 kpl	160 °C	25–32	
Vihannekset (reiluina paloina)	1000 g / 28 oz	180 °C	18–23	Aseta haluamasi kypsennysaika. Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Muffinit (noin 50 g / 1,8 oz)	9 kpl	160 °C	13–15	Käytä muffinivuokia
Kakku	500 g / 18 oz	140 °C	35–40	Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2 oz)	6 kpl	200 °C	6–8	

Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)	12 kpl	180 °C	12–15	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoinen leipä	550 g / 28 oz	150 °C	33–35	Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.



Ruokataulukko – pieni kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

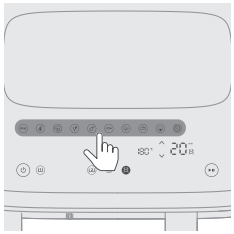
Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	300 g / 11 oz	180 °C	30–38	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Pakastekevätkäärylеet	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Hampurilainen (noin 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Luuttomat kyljykset (noin 150 g / 5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Ohuet makkarat (noin 50 g / 1,8 oz)	6 kpl	200 °C	13–17	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	5 kpl	180 °C	28–30	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	3 kpl	180 °C	20–25	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	1 kpl	180 °C	24–26	

Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	2 kpl	160 °C	25–32	
Vihannekset (reiluina paloina)	400 g / 14 oz	180 °C	12–25	Aseta haluamasi kypsennysaika. Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Muffinit (noin 50 g / 1,8 oz)	6 kpl	160 °C	19–25	Käytä muffinivuokia
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2 oz)	3 kpl	200 °C	6–8	
Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)	12 kpl	190 °C	15–18	40 g/kappale. Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana

Ilmakypsennys pikavalinnalla suuressa kattilassa

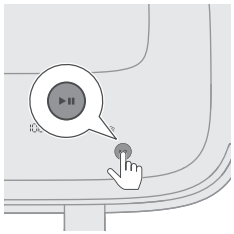
1 Noudata Ilmakypsennys suuressa kattilassa ruokataulukon mukaan -kohdan vaiheita 1–8.

2 Valitse esiasetus.



Vihje:

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

Seuraavasta taulukosta löydät suositellut ruokamäärät oletuskypsennysajan perusteella.

Pikavalinta – suuri kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Perunasta valmistetut välipalat		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Pihvi (naudan- ja siankyljykset)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- 2–2,5 cm:n paksuiset viipaleet, 200 g / 7 oz per viipale.
Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)		12 kpl	180 °C	12 min	- 40 g/kappale. Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit. Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.
Tuoreet perunat		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Käytä jauhoisia perunoita - Leikkaa perunat kuutioiksi - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Kanankoivet (siipikarja)		8–10 kpl	180 °C	32 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Kala (kala ja äyriäiset)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Reiluina paloina - Sekavihannekset (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia)
Kakku		800 g / 35 oz	140 °C	35 min	- Käytä XL-leivontalisätarviketta (199 x 189 x 80 mm) suuressa kattilassa - Käytä muffinivuokia pienessä korissa

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Leipä		500 g	180 °C	35 min	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.
Lämmitä.			160 °C	5 min	- Säädä aika ruoan ja sen määrän mukaan.



Pikavalinta – pieni kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Perunasta valmistetut välipalat		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Pihvi (naudan- ja siankyljykset)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- 2–2,5 cm:n paksuiset viipaleet, 200 g / 7 oz per viipale
Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)		8 kpl	190 °C	15 min	- 40 g/kappale. Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit. Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.
Tuoreet perunat		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Käytä jauhoisia perunoita - Leikkaa perunat kuutioiksi - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Kanankoivet (siipikarja)		4–5 kpl	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.

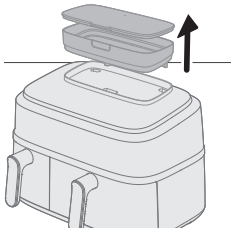
Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Kala (kala ja äyriäiset)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		400 g	180 °C	25 min	- Reiluina paloina - Sekavihannekset (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia)
Kakku		6pics	150 °C	20 min	- Käytä muffinivuokia pienessä korissa
Leipä		300 g	160 °C	40 min	- Käytä leivontalisätarviketta
Lämmitä.		-	170 °C	6 min	- Säädä aika ruoan ja sen määrän mukaan.

Vihje: Lämpimänäpito

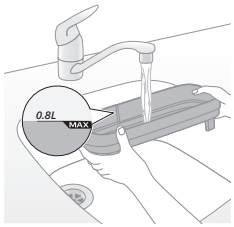
- Ruoka voidaan pitää lämpimänä Airfryerissa asettamalla lämpötilaksi 80 astetta ja säätämällä aika niin pitkäksi kuin ruoka halutaan pitää lämpimänä. On suositeltavaa olla pitämättä ruokaa lämpimänä yli 30 minuuttia, sillä muussa tapauksessa sen laatu voi heiketä.
- Jos ranskanperunat tai vastaavat ruoat menettävät rapeuttaan lämpimänäpitotilassa, lyhennä lämpimänäpitoaikaa katkaisemalla laitteesta virta tai rapeuta perunat lämmittämällä niitä 2–3 minuutin ajan 180 °C:n lämpötilassa.

Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto

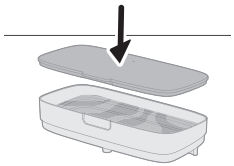
Höyrytys ja ilmakypsennys ruokataulukon mukaan



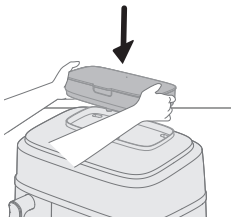
1 Poista vesisäiliö laitteesta.



2 Täytä vesisäiliö vedellä.
Älä ylitä vesimäärän MAX-merkintää.



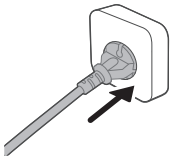
3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

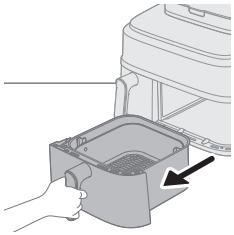


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

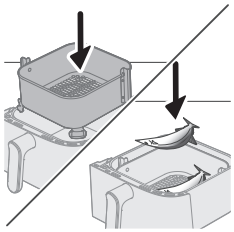
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto saattaa poistua käytöstä.

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.





6 Poista suuri kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

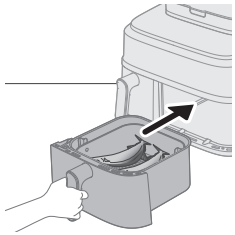


7 Aseta paistokori suureen kattilaan.

8 Laita ruoka paistokoriin.

Huomautus

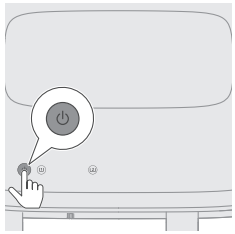
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



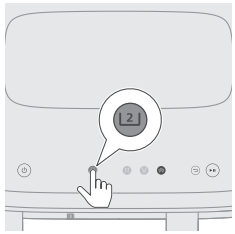
9 Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**



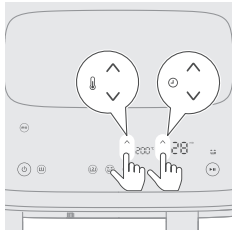
10 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



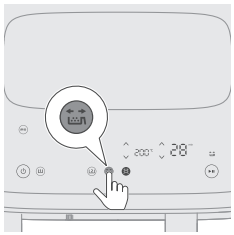
11 Valitse suuri kattila.



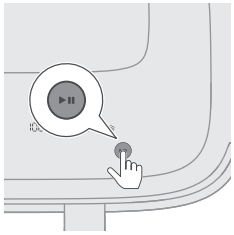
12 Valitse höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto.
Oikealla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



13 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta (katso seuraava ruokataulukko).



14 Ota tarvittaessa ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta.

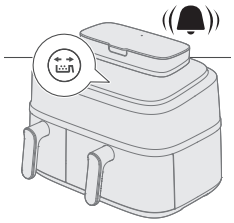


15 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

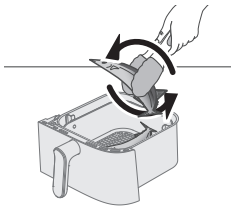
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

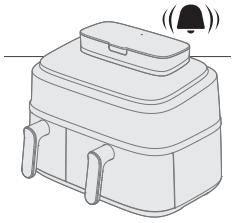
Huomautus

- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Jos lämpötilan ja ajan valot palavat tasaisena eivätkä vilku, tämä tarkoittaa, että laite toimii normaalisti. 20 sekunnin kypsennyksen jälkeen kuulet moottorin/tuulettimen ja näet, että laitteen takaa tulee höyryä.
- Valmistusasetuksia voi vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana painamalla ylös- tai alas-painiketta.

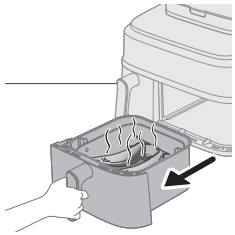


16 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, vedä kattila paistokoreineen ulos ja ravista sitä pesualtaan päällä. Laita sitten kattila takaisin laitteeseen.





17 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



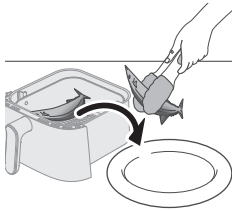
18 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.



19 Poista ainekset varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota ja vettä voi roiskua.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**



Ruokataulukko – suuri kattila

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	800 g / 28 oz	180 °C	26–35	Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	10 kpl	180 °C	27–30	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kananrinta (noin 200 g)	4 kpl	160 °C	20–22	Lisää 10 g rypsiöljyä
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	3 kpl	200 °C	18–21	Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	5 kpl	160 °C	20–21	Lisää 10 g rypsiöljyä
Sekavihannekset	1000 g / 35 oz	200 °C	19–21	Aseta haluamasi kypsennysaika. Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kukkakaali	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana 10 g rypsiöljyä
Porkkana	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana 10 g rypsiöljyä

Kotitekoinen leipä	550 g / 19 oz	180 °C	30–35	Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.
Taikinanyytit	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Kokonainen broileri	1 200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

Höyrytys ja ilmakypsennys pikavalintojen avulla

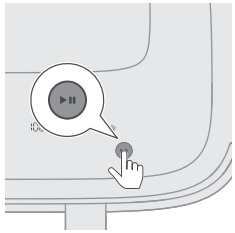


1 Noudata Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto – Höyrytys ja ilmakypsennys ruokataulukon mukaan -kohdan vaiheita 1–12.

2 Valitse esiasetus.

Vihje

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

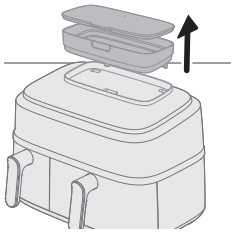
Esiasetustaulukko

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

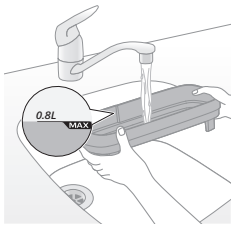
Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Tuoreet perunat		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Käytä jauhoisia perunoita - Leikkaa perunat kuutioiksi - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana.
Kanankoivet (siipikarja)		8–10 kpl	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Kala (kala ja äyriäiset)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		550 g	160 °C	19 min	- Juurekset, kuten parsakaali/kukkakaali - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana. - Jos kypsennät sekavihanneksia (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia), säädä lämpötilaksi 200 °C
Leipä		500 g	180 °C	30 min	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.
Lämmitä.		-	150 °C	20 min	- Säädä aika ruoan ja sen määrän mukaan.
Taikinanyytit		400 g	160 °C	15 min	-

Höyrytystoiminto

Höyrytys ruokataulukon mukaan



1 Poista vesisäiliö laitteesta.

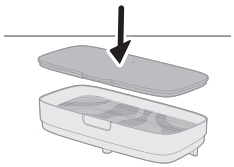


2 Täytä vesisäiliö vedellä.

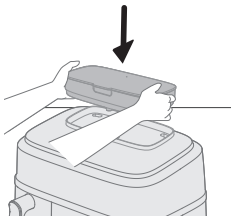
Älä ylitä vesimäärän MAX-merkintää.

Tarvittava vesimäärä riippuu kypsennettävästä ruoasta ja kypsennysajasta.

Voit joutua lisäämään vesisäiliöön vettä valmistuksen aikana, jos kypsennysaika on yli 50 minuuttia.

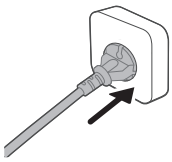


3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

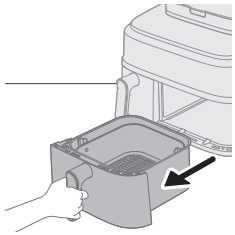


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

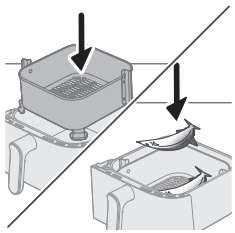
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



5 Työnnä pistoke pistorasiaan.



6 Poista suuri kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

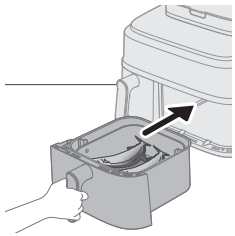


7 Aseta paistokori suureen kattilaan.

8 Laita ruoka paistokoriin.

Huomautus

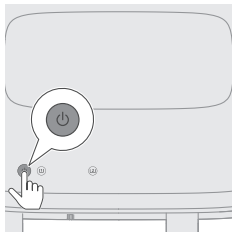
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



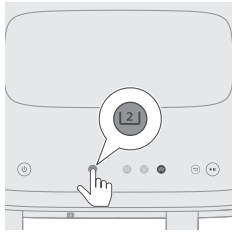
9 Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**



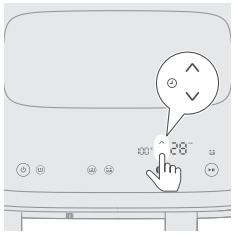
10 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



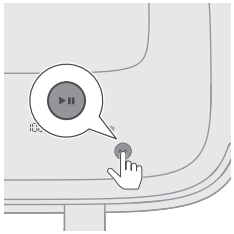
11 Valitse suuri kattila.



12 Valitse höyrytystoiminto.
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



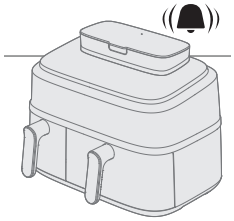
13 Valitse haluamasi aika painamalla ajan lisäys-/vähennyspainiketta.



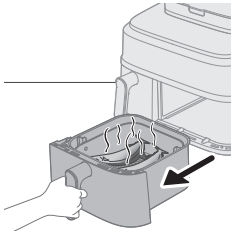
14 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

Huomautus

- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Jos lämpötilan ja ajan valot palavat tasaisena eivätkä vilku, tämä tarkoittaa, että laite toimii normaalisti. 20 sekunnin kypsennyksen jälkeen kuulet moottorin/tuulettimen ja näet, että laitteen takaa tulee höyryä.
- Valmistusasetuksia voi vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana painamalla ylös- tai alas-painiketta.



15 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



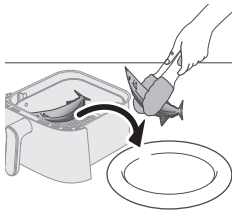
16 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.



17 Poista ainekset (esim. parsakaali) varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota ja vettä voi roiskua.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**

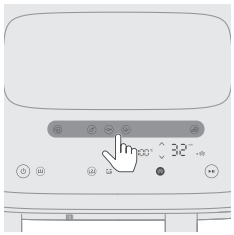


Ruokataulukko – suuri kattila

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	800 g / 28 oz	100 °C	28–35	
Kokonainen peruna (noin 250–300 g / 9–11 oz)	4 kpl	100 °C	45–55	
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	10 kpl	100 °C	30–40	
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	3 kpl	100 °C	18–22	
Juurekset (kuten parsakaali)	600 g / 21 oz	100 °C	10–14	
Taikinanyytit	400 g / 14 oz	100 °C	15–20	
Porsaan ribsit	300 g / 11 oz	100 °C	30–35	Käytä oikeankokoista levyä
Riisi	320 g / 11 oz	100 °C	25–40	Käytä valmistusastiaa, kuten leivinastiaa, silikonivuokaa tms. Lisää astiaan 320 ml vettä, riisin/veden suhde on 1:1,2.
Kananrinta (noin 200 g / 7 oz)	4 kpl	100 °C	20–30	
Jamssi/bataatti (noin 100 g / 3,5 oz)	8 kpl	100 °C	45–60	

Höyrytys pikavalintojen avulla

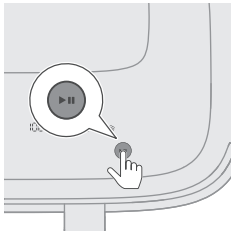
1 Noudata Höyrytystoiminto-kohdan vaiheita 1–12.



2 Valitse esiasetus.

Vihje

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

Esiasetustaulukko

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Tuoreet perunat		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Leikkaa perunat kuutioiksi
Kanankoivet (siipikarja)		8–10 kpl ,	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi.
Kala (kala ja äyriäiset)		600 g	100 °C	20 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		550 g	100 °C	14 min	- Juurekset, kuten kukkakaali, parsakaali
Taikinanyytit		400 g	100 °C	20 min	-

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Isoa kattilaa varten tarvitaan 800 g (28 oz) ja pientä 300 g (11 oz) kuorittuja perunoita.
- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.

- Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 800 gramman (28 oz) erissä niin, että ne kypsyvät tasaisesti. Suuremmista määristä ranskalaisia tulee yleensä vähemmän rapeita kuin pienemmistä annoksista.

1 Kuori perunat ja leikkaa ne suikaleiksi (10 x 10 mm).
2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.
3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
4 Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.
5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.

Huomautus

- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

6 Laita perunasuikaleet koriin.

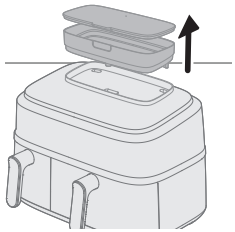
Puhdistus

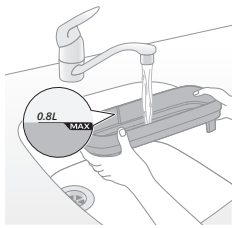
Automaattisten puhdistusohjelmien käyttö

Höyrypuhdistustoiminnon käyttö

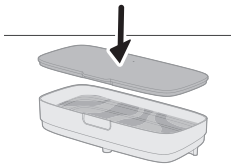
Se helpottaa rasvaisten jäämien liuottamista ja suuren kattilan perusteellista puhdistusta. Ohjelma kestää 20 minuuttia, josta 15 minuuttia kuluu höyrypuhdistukseen ja 5 minuuttia kattilan kuivaamiseen.

1 Poista vesisäiliö laitteesta.

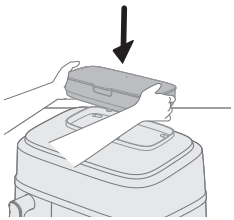




2 Täytä vesisäiliö vedellä MAX-merkkiin asti.

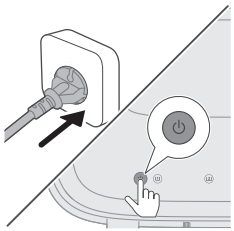


3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

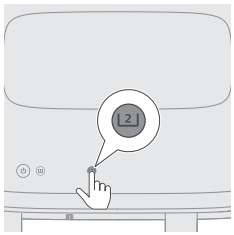


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

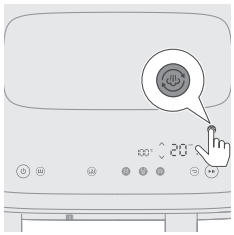
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.

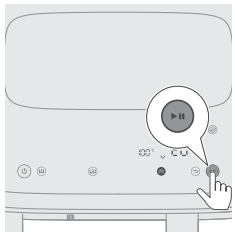


6 Valitse suuri kattila.

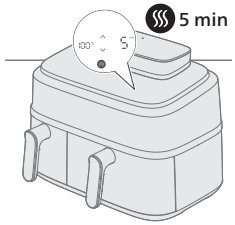


7 Käynnistä oikeanpuoleisen paistotilan puhdistus painamalla höyrypuhdistuspainiketta.

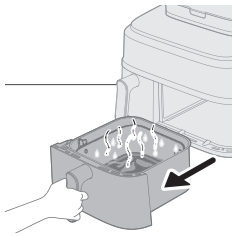
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



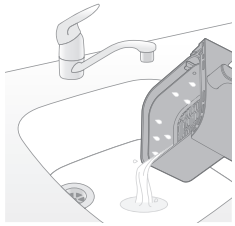
8 Aloita puhdistus painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.



9 15 minuutin kuluttua laitteen merkkiääni alkaa soida jatkuvasti ja höyrypuhdistuksen kuvake vilkkuu, kunnes poistat kattilan.
Tämä tarkoittaa, että puhdistus on valmis, ja että jäljellä on 5 minuutin kuivausvaihe.

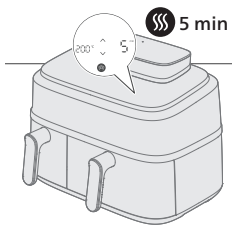


10 Poista ja tyhjennä kattila.

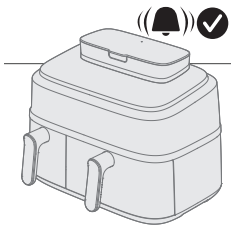


11 Poista jäämät huuhtelemalla kori ja kattila.
Jos kattilaan ja koriin jää rasvaa, pese ne saippuavedellä tai pesuaineella ja sienellä, ja huuhtele ne uudelleen.

12 Pyyhi liuennut rasva lämmittimen ympäriltä sienellä tai talouspaperilla.
Kun käytetään ilmakypsennys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoimintoa, lämmitintä ympäröivälle alueelle kertyy rasvaa. Säännöllinen puhdistus ja pyyhkiminen pitää yläosan sisäpuolen puhtaana.



13 Laita kattila takaisin laitteeseen, jotta kuivaustila käynnistyy automaattisesti.



14 5 minuutin kuluttua äänimerkki ilmoittaa, että kuivausohjelma on valmis.

Vihje

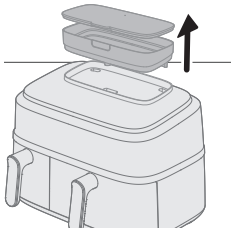
- Suosittelemme höyrypuhdistustoiminnon käyttämistä vedenkiertojärjestelmän ja oikeanpuoleisen paistotilan perusteelliseen puhdistamiseen ennen ensimmäistä käyttökertaa tai jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan.

Huomautus

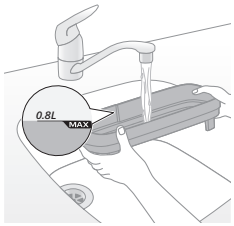
- Kun höyrypuhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelma käynnistetään, laitteen takaa voi tulla enemmän höyryä kuin höyrytilassa, mikä tarkoittaa, että seinällä näkyy enemmän tiivistynyttä kosteutta. Varmista ennen näiden kahden ohjelman käynnistämistä, että 1) ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa, 2) laitteen lähellä ei ole muita keittiökoneita ja 3) laite on asetettu 20 cm:n päähän seinästä, jotta vähennetään kosteuden tiivistymistä seinälle.

Kalkinpoistotoiminnon käyttö

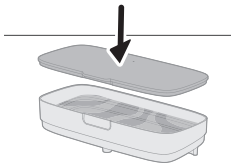
Höyrytystilan 10 tunnin käytön jälkeen kuvake vilkkuu, mikä tarkoittaa, että on aika suorittaa kalkinpoisto-ohjelma. Tämä toiminto helpottaa laitteen vesijärjestelmään kertyvän kalkin poistamista ja pidentää laitteen käyttöikää.



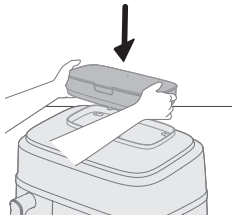
1 Poista vesisäiliö laitteesta.



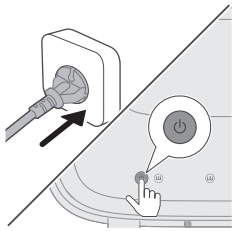
2 Täytä vesisäiliö vedellä MAX-merkkiin asti.



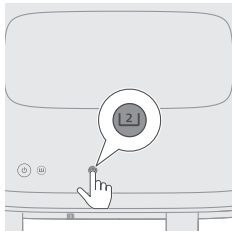
3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.



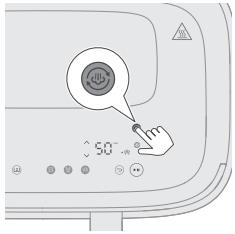
4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



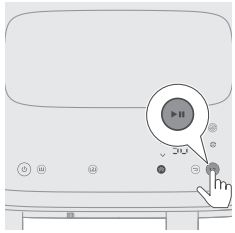
5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



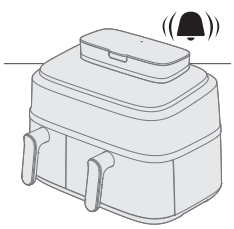
6 Valitse suuri kattila.



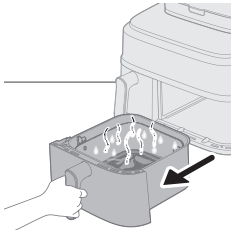
7 Pidä höyrypuhdistuspainiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, kunnes kalkinpoistokuvake tulee näkyviin ja vilkkuu.
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



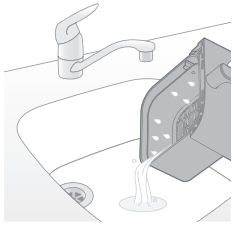
8 Aloita kalkinpoisto painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Ajan merkkivalo lakkaa vilkkumasta.



9 Odota 50 minuuttia kunnes kuulet merkkiäänen, joka tarkoittaa, että ohjelma on päättynyt.



10 Poista suuri kattila.



11 Kaada likainen vesi pois.

12 Pese kattila ja kori, ja huuhtele ja kuivaa ne. Pyyhi paistotila kuivalla liinalla tai talouspaperilla.

Suosittelemme käyttämään höyrypuhdistustoimintoa vedenkiertojärjestelmän sisäpuolen huuhtelemiseen ja kuivaamaan kattilan.

Huomautus

- Kun kuvake vilkkuu, on parasta suorittaa kalkinpoisto nopeasti. Muussa tapauksessa kalkkia voi kertyä vedenkiertojärjestelmään, jolloin se tukkeutuu.
- Voit ohittaa muistutuksen, jos haluat suorittaa kalkinpoiston myöhemmin. Saat muistutuksen taas seuraavalla kerralla, kun käynnistät Airfryerin.
- Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa vesijärjestelmää, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla.
- Jos alueesi vesi on kovaa, sinun voi olla tarpeen poistaa kalkki useammin.

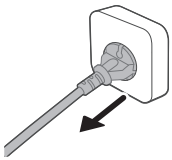
Yleinen puhdistaminen

Varoitus

- **Anna korin, kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.**
- **Kattilassa ja korissa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.**

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

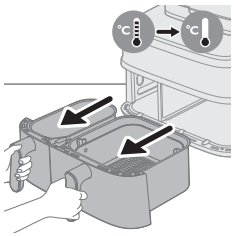
Jos höyryaukon sisälle tai pinnalle kertyy höyryä, pyyhi laite pehmeällä, kuivalla liinalla.



1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Vihje

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja paistokorin.



2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

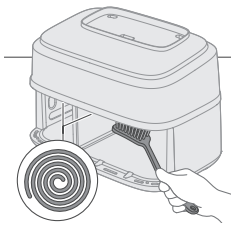
3 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

Vihje

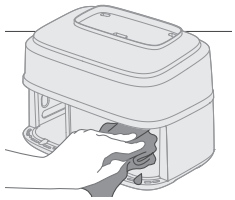
- Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



4 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulkopuolelta (höyryaukko, pinta jne.) ja sisäpuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.



6 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

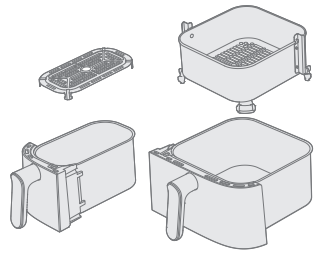
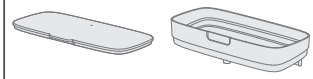
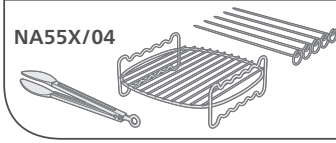
Huomautus

- Mikäli puhdistamisen yhteydessä irrotat vahingossa pienen ja suuren kattilan välissä olevan jakajan, laita se takaisin oikein päin.

Vihje

- Jos kattilaan on tarttunut ruokajäämiä, voit käyttää laitteen automaattista höyrypuhdistusohjelmaa, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa laitteen puhdistamista (katso Automaattisten puhdistusohjelmien käyttö).

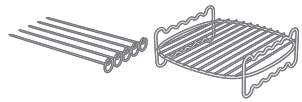
Puhdistustaulukko

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

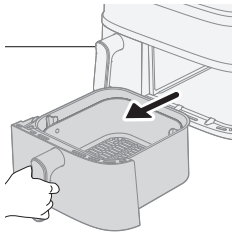
Lisätarvikkeet

Kaksikerroksisen tason käyttäminen

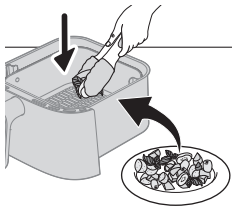
Toinen kerros ja varras sisältyvät seuraaviin malleihin: NA55X/03.



Toinen kerros on hyödyllinen lisäosa, jonka avulla ruokaa voi kypsentää kahdessa tasossa. Se on kuitenkin yhteensopiva vain suuren kattilan kanssa.



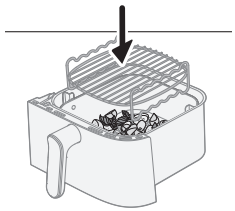
1 Irrota suuri kattila laitteesta.



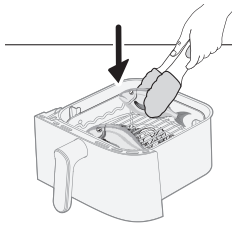
2 Aseta ruoka koriin.

Huomautus

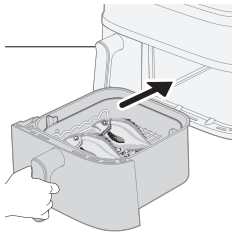
- Katso alla olevasta ruokataulukosta ruoat, joita suositellaan kypsennettäväksi kahdessa tasossa.



3 Aseta toinen kerros koriin ruoan päälle.



4 Aseta toinen ruoka-annos toisen kerroksen päälle.



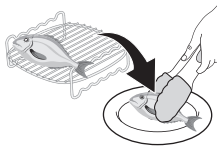
5 Aseta kattila laitteeseen ja säädä aika ja lämpötila seuraavan taulukon mukaisesti. Kun kaikki on valmista, paina käynnistyspainiketta.

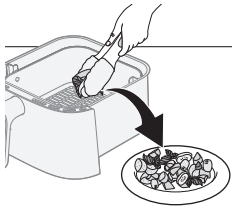
Ruokalajit	Paino (raakana)	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus

Pakastetut kananugetit	300 g / 11 oz	17–20 min	180 °C		
Ohuet jäiset ranskanperunat	400 g / 14 oz				
Pakastetut kanansiivet	450 g / 16 oz	16–20 min	200 °C		
Pakastetut kanahampurilais-pihvit	350 g / 12 oz				
Maissintähkät	800–1 000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 maissintähkäpalaa
Lohkoperunat	500 g / 18 oz				
Kultaotsa-ahven	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 palaa kokonaista kalaa
Uuniperuna (neljänneksinä)	350 g / 12 oz				
Kokonaiset sienet	200 g / 7 oz	12–14 min	200 °C		
Kuorellisia kuningaskatkarapuja	400 g / 14 oz				
Grillijuusto tai tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180 °C	-	Käännä grillijuusto tai tofu kypsennysajan puolivälissä
Sekavihannekset	500 g / 18 oz				

Huomautus

- Taulukossa ylempänä mainittu ruoka asetetaan toisen kerroksen päälle ja alempi alatasolle.





6 Kun kypsennys on valmis, poista ruoka korista varovasti patakintailla ja pihdeillä.

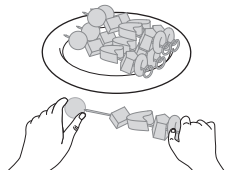
Huomio

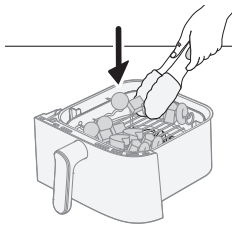
- **Ole varovainen, kun poistat toisen kerroksen, sillä se kuumenee kypsentämisen aikana.**

Vartaan käyttäminen

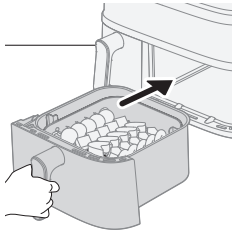
Varrasta voi käyttää yhdessä toisen kerroksen kanssa.

1 Pujota liha ja vihannekset vartaisiin.

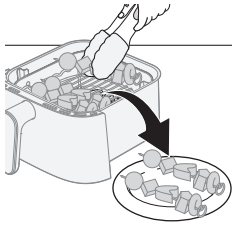




2 Aseta vartaat toisen kerrokseen uriin.



3 Aseta kattila takaisin laitteeseen.
4 Aseta aika ja lämpötila taulukon mukaisesti ja aloita kypsennys.



5 Kun kypsennys on valmis, poista ruoka korista varovasti patakintailla ja pihdeillä.

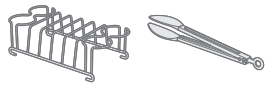
Katso taulukosta suositellut kypsennysajat ja -lämpötilat.

Korin sisältö	Annos	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus

5 vartaallista ruokaa	5 varrasta			- Aseta sekavihannekset kattilan pohjalle ja vartaat toisen kerroksen päälle.
Sekavihannekset	500 g	15–18 min	180 °C	

Aamiaissarjan käyttäminen

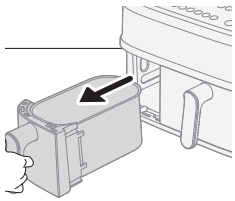
Aamiaissarja sisältyy seuraaviin malleihin: NA55X/04.



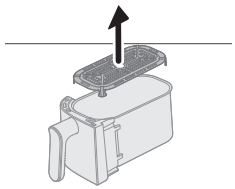
Aamiaissarjan avulla jopa neljä munaa ja neljä paahtoleipäsiivua voi kypsentää samanaikaisesti.

Huomio

- **Palovammojen välttämiseksi poista aina kypsät munat ja paahtoleipä aamiaissarjasta pihdeillä.**



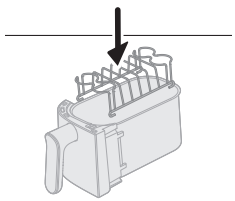
1 Irrota pieni kattila laitteesta.



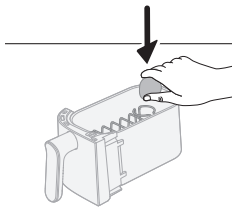
2 Poista pohjalevy kattilasta.

Huomautus

- Jos pohjalevyä ei poisteta, paahtoleipäsiivut eivät ehkä sovi kattilaan kunnolla.

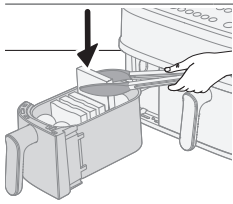


3 Aseta aamiaissarja pieneen kattilaan.



4 Aseta enintään neljä munaa aamiaissarjaan ja työnnä kattila takaisin laitteeseen.
5 Aseta aika ja lämpötila alla olevan ruokataulukon mukaisesti ja paina käynnistyspainiketta.

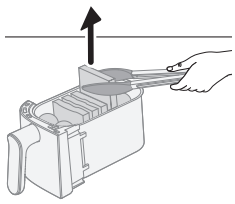
Aamiaissarja	Määrä	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Kovaksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	10–12 min	180 °C	- Kypsennä munat ensin. Lisää paahtoleipä kypsennyksen puolivälissä.
Pehmeäksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	8–10 min		
Paahtoleipä	5 kpl	5–6 min		



6 Lisää paahtoleipäsiivut aamiaissarjaan kypsennyksen puolivälissä ja jatka kypsentämistä.

Vihje

- Voit harkita ravistusmuistutuksen käyttöä, jottet unohda lisätä paahtoleipää.
- Ellei paahtoleipä mahdu kattilaan, leikkaa se kahtia.



7 Kun kypsennys on valmis, poista munat ja paahtoleipä varovasti pihdeillä.

Katso alla olevasta ruokataulukosta kypsennysajat ja -lämpötilat.

Säilytys

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
3 Kiedo johto laitteen selkäpuolella olevan johdon säilytyspaikan ympärille.

Huomautus

- Kantamisen yhteydessä Airfryeria on pidettävä aina vaakasuorassa niin, että kattilat eivät vahingossa putoa. Muussa tapauksessa ne voivat vahingoittua.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että irrotettava verkkopohja ja muut Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta **www.philips.com/support** vastauksia usein kysyttyihin kysymyksiin tai ota yhteys paikalliseen kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, paistokori ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsentyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:
		Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Valmista kotitekoiset ranskanperunat tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Virtapainiketta ei vielä painettu.	Paina virtapainiketta peukalolla ja varmista, että sormi peittää koko painikkeen.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.
Airfryerin näytössä lukee E1.	Laite on rikki tai siinä on vikaa.	Soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Jos laitetta on säilytetty matalassa lämpötilassa, anna sen lämmetä huoneenlämpötilaan vähintään 15 minuutin ajan ennen verkkovirtaan liittämistä. Jos näytössä lukee edelleen E1, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E4–E12.	Laitteessa voi olla toimintahäiriö.	Vedä pistoke irti pistorasiasta ja kytke laite uudelleen. Jos tämä ei auta, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen sisältä kuuluu erikoista ääntä.	Laitteessa on tuuletin, joka puhaltaa kuumaa ilmaa ruokaan, sekä vesipumppu, joka mahdollistaa höyrytoiminnon käyttämisen.	Ääni on normaali ja tarkoituksenmukainen. Jos ääni voimistuu tai muuttuu, ota yhteyttä Philipsin tukikeskukseen.
Paistotilassa on vettä ruoanlaiton jälkeen.	Airfryer tuottaa höyryä ruoanlaiton aikana. Höyry tiivistyy ruoan pinnalle ja paistotilan sisäpinnoille. Tiivistynyt vesi ei katoa paistotilasta ruoanlaiton jälkeen.	Tietty määrä vettä paistotilassa ruoanlaiton jälkeen on normaalia. Pyyhi vesi pois kostealla, hankaamattomalla liinalla.
vilkkuu koko ajan	Säiliössä ei ole vettä.	Lisää vettä säiliöön.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Paina vesisäiliötä uraan niin, että se kiinnittyy paikalleen, ja paina sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta.
	Vesiputki tukossa	Ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen ja pyydä lisätietoja.
vilkkuu koko ajan	Tämä on kalkinpoistomuistutus.	Tee kalkinpoisto. Katso kohta Kalkinpoisto.
Seinälle voi tiivistyä vettä höyrytyksen, höyrypuhdistuksen tai kalkinpoiston aikana.	Tämä on normaalia. Oikeanpuoleisesta ilmanpoistoaukosta tulee höyryä ja tuuletin työntää sitä kohti seinää.	Aseta laite 20 cm:n päähän seinästä. Älä laita oikeanpuoleista ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen, jotta vältät sähköongelmat. Älä laita muita keittiökoneita sen lähelle. Kuivaa se liinalla.
Laite saattaa vuotaa.	Vuotaa laitteen sisäisestä osasta (vesiputken vuoto jne.)	Ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen ja pyydä lisätietoja.
	Laite haljennut ulkoisen voiman tai vääntymisen seurauksena	
	Vuoto vesisäiliöstä	Ota vesisäiliö pois ja asenna se kunnolla uudelleen. Tarkista, onko vesisäiliössä halkeamia, ja ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Liian vähän höyryä	Vesisäiliössä on liian vähän vettä.	Tarkista, että vesisäiliössä on riittävästi vettä.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Paina vesisäiliötä uraan niin, että se kiinnittyy paikalleen, ja paina sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Laitteen päällä oleva vedentäyttöaukko on likainen/tukossa.	Puhdista ja huuhtele vedentäyttöaukko.
	Höyrytin on tukkeutunut tai höyryputki vuotaa.	Jos laitetta on käytetty pitkään, voi olla tarpeen tehdä kalkinpoisto ja puhdistaa höyrytin. Aloita kalkinpoisto-ohjelma. Jos se ei vieläkään toimi, ota yhteyttä kuluttajapalvelukeskukseen.
Tuulettimesta tai moottorista ei kuulu ääntä, kun höyrytys-, höyrytys- ja ilmakypsennys-, höyrypuhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelma käynnistetään, mutta lämpötilan ja ajan merkkivalot palavat eivätkä vilku.	Tämä on normaalia. Laite toimii.	Odota yli 20 sekuntia ja tarkista asia uudelleen.
Tyhjään pistorasiaan tiivistynyttä vettä höyrytyksen, höyrypuhdistuksen, kalkinpoiston aikana	Laite on liian lähellä tyhjää pistorasiaa	Jos vapaaseen pistorasiaan tiivistyy vettä, on suositeltavaa muuttaa laitteen sijaintia tai käyttää pistorasian pölysuojusta.

Innehåll

Viktigt 1286
Återvinning 1288
Elektromagnetiska fält (EMF) 1288
Garanti och support 1289
Introduktion 1290
Allmän beskrivning 1291
Beskrivningar av funktioner 1293
Före första användningen 1294
Förberedelser före första användning 1295
Tillagningsanvisningar 1296
Tillagning i dubbel panna 1296
Tillagning i en panna 1301
Rengöring 1324
Använda de automatiska rengöringsprogrammen 1324
Allmän rengöring 1329
Tillbehör 1331
Förvaring 1336
Felsökning 1336

Viktigt



Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara

- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.
- Sladdförvaringen måste ha monterats på enheten före första användningen. Ta aldrig bort sladdförvaringen.

Varning

- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag som skyddas av en jordfelsbrytare.
- Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller en separat fjärrstyrning.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 15 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Ytor som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.

- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.
- Fyll aldrig pannan med olja.
- Eftersom den här Airfryern har två tillagningskammare är eleffekten stor. Använd inte andra apparater på samma krets samtidigt (till exempel vattenkokare, elektriska grillar osv.). I så fall kan det hända att säkringen och strömmen går.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsduk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Pannan, korgen och tillbehören i tillagningskärlet blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.
- Var försiktig när du öppnar locket när du ångkokar mat så att du inte bränner dig på ångan.
- Det oanvända facket är alltid varmt även om det är det andra facket som används.

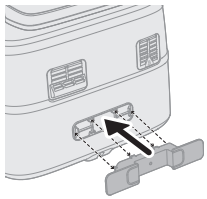


- Fack i apparaten som inte används kan bli varma när det andra facket används och du rekommenderas att ha alla lådor på plats även när endast ett fack används, och öppna/ta bort det endast när det behövs för att fylla på lådan.
- Placera inte apparatens ångfönster mot eluttaget.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra inte ur kontakten direkt efter att tillagningen är klar.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.

- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. Fritera inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: värmeelementet, kanten på metalldelarna och stänkskyddet är alla varma.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Var försiktig när du tillagar färskvaror med funktionen synkad avslutning (tillväxt av bakterier kan uppstå).
- Var försiktig när du häller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.



- Sladdhållaren fungerar som en distansanordning då den skapar ett avstånd mellan enheten och väggen för att förhindra värmeackumulering. Ta inte bort den här distansanordningen.
- Genomför avkalkningsprocessen när avkalkningsikonen tänds.
- Placera apparaten 20 cm från väggen och se till att luftutloppet inte är placerat direkt framför uttaget. Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.
- Om ånga samlas inuti eller runt ångöppningen torkar du av den med en mjuk, torr trasa.
- Om det finns kondensvatten på det lediga uttaget rekommenderar vi att du justerar apparatens position eller använder uttagets dammskydd för att undvika att kondens samlas i lediga uttag.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Garanti och support

Versuni erbjuder en garanti på 2 år efter köpet på denna produkt. Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **www.philips.com/support**.

Introduktion

Grattis och välkommen till Philips-familjen!

Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

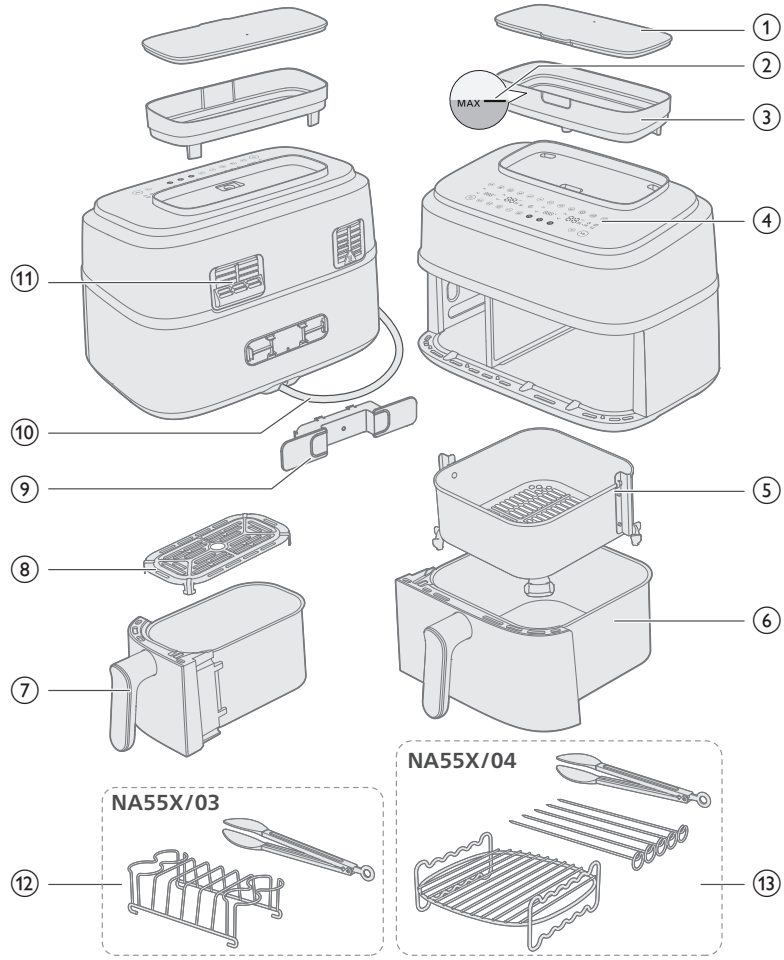
Med Airfryern med dubbla korgar och ångfunktion kan du tillaga två ingredienser med olika tillagningsmetoder, så att båda är klara samtidigt. Två korgar för fritering, bakning, rostning och grillning, där den stora även har utrustning för ångkokning. Få perfekt tillagade måltider med RapidAir Plus och Air Steam-teknik.

Airfryern är dessutom utrustad med självrengöringsprogram, som ångrengöring och avkalkning. Ångrengöring kan göra det lättare att få bort ansamlat fett från den stora pannan och runt värmeröret. Avkalkningsfunktionen avlägsnar kalk ur apparatens vattensystem och förlänger livstiden.

Den kan användas med Home ID-appen som ger dig stegvis vägledning och hundratals goda måltider med specifika inställningar för din Airfryer med dubbla korgar.

Ladda ned appen med hjälp av QR-koden på förpackningen.

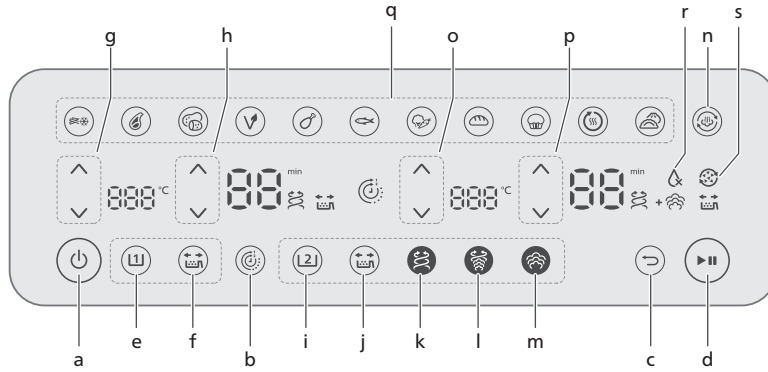
Allmän beskrivning



Huvuddelar

1	Vattenbehållarlock	8	Bottenplatta för den lilla pannan
2	Markering för MAX-vattennivå	9	Sladdhållare
3	Vattenbehållare	10	Nätkabel
4	Kontrollpanel	11	Luftutblås
5	Korg till stor panna	12	Frukostkit (endast NA55X/03)
6	Stor panna	13	Dubbla lager med spett (endast NA55X/04)
7	Liten panna		

Kontrollpanel



a På/av-knapp
b Tidsfunktion
c Bakåtknapp
d Start/paus-knapp

Kontrollknappar för den lilla pannan

e Knapp för den lilla pannan
f Knapp för påminnelse om skakning
g Knappar för temperaturstyrning
h Knappar för tidsstyrning

Kontrollknappar för den stora pannan

i Knapp för den stora pannan
j Knapp för påminnelse om skakning
k Knapp för luftfriteringsfunktion
l Knapp för ångkoknings-/och luftfriteringsfunktion
m Knapp för ångkokningsfunktion
n Knapp för ångrengöringsfunktion
o Knappar för temperaturstyrning
p Knappar för tidsstyrning
q Förinställningsknappar
r Indikering för ”Inget vatten”
s Ikon för avkalkningspåminnelse

Beskrivningar av funktioner



Vattenbehållare

Airfryern har en vattenbehållare högst upp. Markering för MAX-vattennivå är cirka 800 ml och syns både framifrån och bakifrån. Överskrid inte den nivån, annars kan vatten läcka ut.

Håll vattenbehållaren med båda händerna när du fyller på och stäng locket innan du flyttar den, för att undvika spill. Töm vattenbehållaren efter varje tillagningscykel för att förhindra ansamling av kalk.



Tidsfunktion

Synkroniserar automatiskt tillagningstiden så att båda pannorna är klara samtidigt, även om tillagningstiderna skiljer sig åt.



Tillbaka knapp

Använd tillbakaknappen om du väljer fel snabbval/funktion.



Påminnelse om skakning

Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att aktivera eller inaktivera varningar om att skaka eller vända på maten två gånger under tillagning för ett jämnare resultat. Du hör ett ”pip” och ser en blinkande skakikon bredvid tidsdisplayen.



Luftfriteringsfunktion

RapidAir Plus-teknik med en unik, stjärnformad utformning cirkulerar varm luft runt och genom maten, så att tillagningen blir lika jämn på både insidan som utsidan.



Ångkoknings- och luftfriteringsfunktion

Endast stora pannan: Med RapidAir Plus med Air Steam-teknik får du både försiktig ångkokning och luftfriteringens krispighet.



Ångkokningsfunktion

Endast stora pannan: Vår Air Steam-teknik ger en bra ångkokning av grönsaker, fisk, dumplings eller bakverk, med en mör och god konsistens utan att det blir klistrigt eller vattnigt.



Ikon för indikeringen Inget vatten

Det är ikonen på den högra sifferdisplayen. När den blinkar och ett ”pip” hörs betyder det att det inte finns något vatten i behållaren eller att behållaren inte sitter ordentligt på plats. Fyll behållaren med vatten och se till att den sitter på plats. Tryck sedan på stop-/startknappen så släcks tecknet.



Ångrengöringsfunktion

Endast stora pannan: Tryck på ångrengöringsknappen en gång för att börja göra rent den högra kammaren och lösa upp fettrester i pannan och runt värmaren. Mer information finns i kapitlet ”Rengöring – Ångrengöring”.



Avkalkningsfunktion

Endast för stora pannan: Tryck på ångrengöringsknappen i minst 3 sekunder tills avkalkningsikonen blinkar. Mer information finns i kapitlet ”Rengöring – Avkalkning”.





Pausa tillagningen

Tryck på start/paus-knappen eller sätt tillbaka pannan/korgen för att återuppta tillagningen.

Snabbval

Snabbvalen nedan är tillagningsprogram som ger rekommendationer vad gäller temperatur och tillagningstid baserat på en viss mängd livsmedel. Mer information finns i kapitlet Använda ett snabbval.

					
Frysta potatis-baserade snacks	Köttbit	Färsk potatis	Veganskt	Kycklingklubbor	Fisk
					
Grönsaker	Bröd	Muffins/ Mjuk kaka	Uppvärmning	Dumplings	

Ljud från apparaten

Apparaten kan ge ifrån sig ett ljud när den används. Det är normalt och kommer från pumpen och fläkten.

Ljudaviseringar

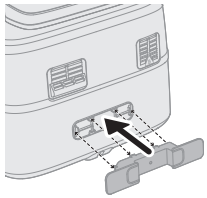
Ibland hörs ett ljud, till exempel när apparaten har avslutat tillagningen, eller om något behöver göras under tillagningen, som att skaka eller vända på maten.

Före första användningen

Viktigt

- **Airfryern kan avge viss rök och lukt vid första användningstillfället. Det bör försvinna efter några minuter.**
- **Följ kapitlet ”Rengöring” för att rengöra apparaten noggrant innan du använder den för första gången.**

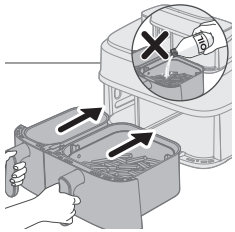
1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
3 Rengör apparaten noggrant före första användning (se kapitlet ”Rengöring”).



4 Sätt fast sladdhållaren på avsedd plats på enhetens baksida genom att klicka den på plats.

Varning

- **Sladdhållaren fungerar som en distansanordning då den skapar ett avstånd mellan enheten och väggen för att förhindra värmeackumulering.**



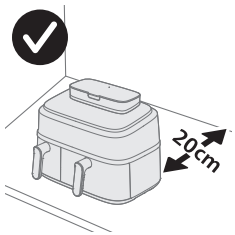
Varning

- **Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, frityrolja eller annan vätska.**
- **Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Apparaten kan avge lite rök första gången du använder den. Det är normalt.**
- **Du behöver inte förvärma apparaten.**

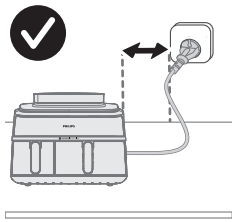
Förberedelser före första användning

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

Anteckning



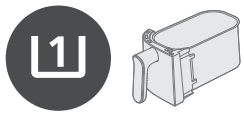
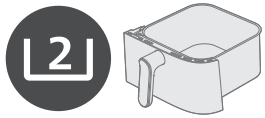
- Vid användning släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Placera apparaten 20 cm från väggen och se till att luftutloppet inte är placerat direkt framför uttaget.



- Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.
- Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.
- Vid användning släpps ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Placera apparaten 20 cm från väggen och se till att luftutloppet inte är placerat direkt framför uttaget.

Tillagningsanvisningar

Det finns olika tillagningsfunktioner för vänster och höger panna. Du kan välja motsvarande panna för önskad tillagningsfunktion.

	Tillagningsläge		
	Luftfritera	Ångkoka och luftfritera	Ångkoka
			
Liten panna 	✓	✗	✗
Stor panna 	✓	✓	✓

Innan du använder ångkokningsfunktionen eller ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen bör du kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren och att vattnet inte överskrider markeringen för MAX-vattennivå.

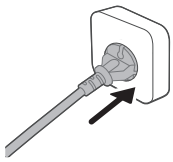
Töm vattenbehållaren efter tillagning.

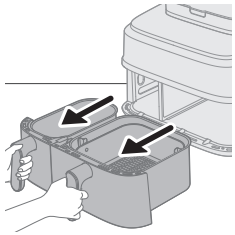
Tillagning i dubbel panna

Tillagning med tidsfunktion

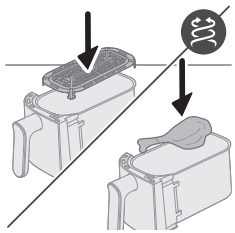
Om du ska tillaga två olika typer av ingredienser med olika funktioner, temperaturer och tillagningstider kan du använda **tidsfunktionen**, så blir båda pannorna klara samtidigt.

1 Sätt i kontakten i vägguttaget.

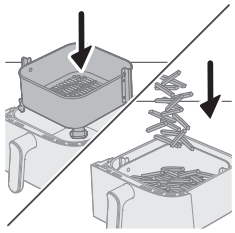




2 Ta ut båda pannorna ur apparaten genom att dra i handtaget.



3 Lägg i bottenplattan i den lilla pannan.

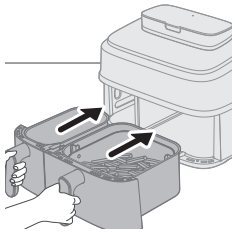


4 Lägg korgen i den stora pannan.

Anteckning

- Se till att korgens flikar är korrekt positionerade på höger och vänster sida när du för in den i pannan. Om du råkar vrida den 90 grader får inte korgen plats.
- Det är normalt att behöva använda lite kraft för att lägga i korgen i pannan.

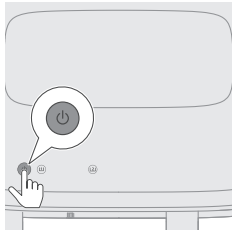
5 Lägg ingredienserna i korgarna.



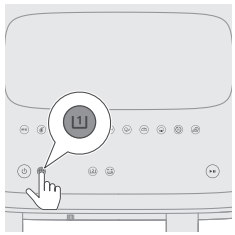
6 För tillbaka pannorna i Airfryern.

Varning

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**

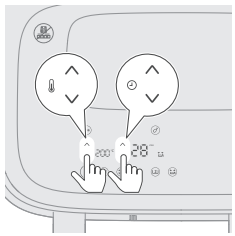


7 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



8 Välj den lilla pannan.

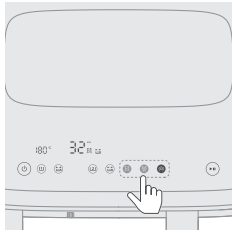
Tids- och temperaturindikationen på vänster sida börjar då blinka.



9 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.

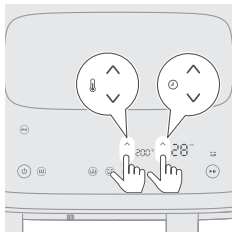


10 Välj den stora pannan.



11 Välj önskad tillagningsfunktion: luftfritera, ångkoka eller ångkoka och luftfritera.

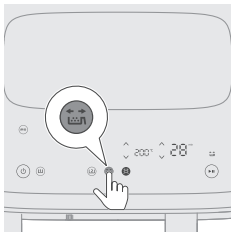
Fyll vattenbehållaren till markeringen för MAX-nivå innan du väljer funktionen ångkoka eller ångkoka och luftfritera.



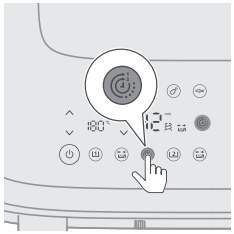
12 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.

Du kan justera tillagningstemperaturen om du väljer funktionen luftfritera eller ångkoka och luftfritera. För ångkokning är temperaturen inställd på 100 ℃ och är inte justerbar.

Se livsmedelstabellen i kapitlet ”Tillagning i en panna” för förslag på mängd, temperatur och tillagningstid.



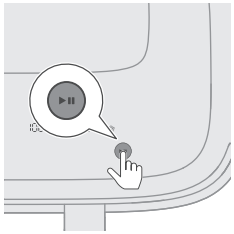
13 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen.



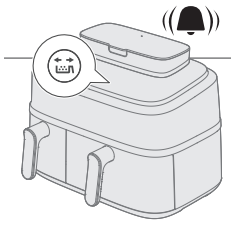
14 Tryck på tidsfunktionsknappen för att se till att båda rätterna är klara samtidigt.

Du kan hoppa över det steget om du tillagar två ingredienser med olika funktioner, temperaturer och tillagningstider, som inte behöver vara klara samtidigt.

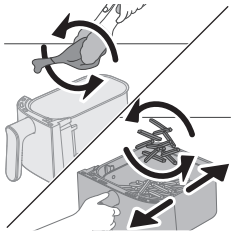
Om du justerar tiden för en panna under tillagningen så avaktiveras **tidsfunktionen** och båda pannorna fungerar separat. Aktivera **tidsfunktionen** igen genom att trycka på start/paus-knappen. Tryck sedan på **tidsfunktionsknappen** som visas. Tryck slutligen på start/paus-knappen igen för att återuppta tillagningen.

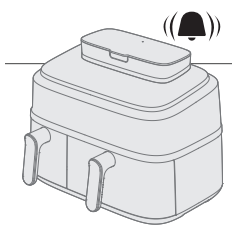


15 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

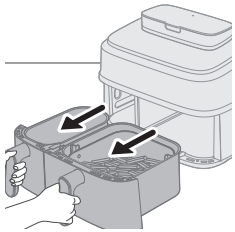


16 När du hör ljudsignalen för påminnelse om skakning tar du ur pannan med korgen och skakar den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.





17 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



18 Dra ut pannorna och kontrollera om ingredienserna är klara.

Om de inte är det för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

19 Ta försiktigt ut ingredienserna (till exempel pommes fritesen) ur pannan med en grilltång.

Anteckning

- Tryck på start/paus-knappen för att pausa båda pannorna. Tryck igen för att fortsätta tillagningen i båda pannorna.
- Om du bara vill pausa en panna markerar du den pannan först och trycker sedan på start/paus-knappen. Tryck igen för att fortsätta tillagningen i den pannan.
- Du kan använda ett snabbval i en panna och manuella inställningar i den andra.
- Apparaten pausar automatiskt när du drar ut en panna och återupptar tillagningen när du sätter tillbaka den.

Anvisningar om olika tillagningsfunktioner finns i motsvarande avsnitt i kapitlet "Tillagning i en panna".

Tillagning i en panna

Välj den lilla pannan (L1) om du vill luftfritera en liten mängd.

Välj den stora pannan (L2) om du vill luftfritera, ångkoka och luftfritera eller ångkoka en stor mängd.

Anvisningarna nedan är för den stora pannan.

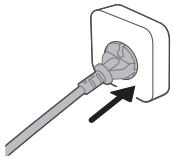
Anteckning

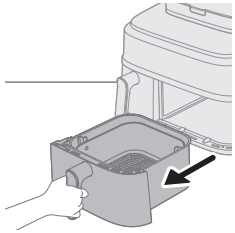
- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.
- Beroende på vilka ingredienser som tillagas kan du försiktigt hälla av överflödig olja eller fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar eller sätter tillbaka korgen. Ställ korgen på en värmeresistent yta och använd ugnsvantar när du häller av överflödig olja eller fett. Sätt sedan tillbaka korgen i pannan.

Luftfriteringsfunktion

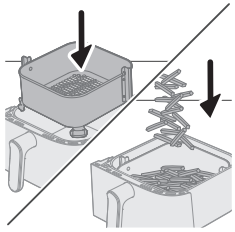
Luftfritering i stor panna enligt livsmedelstabell

1 Sätt i kontakten i vägguttaget.





2 Ta bort den stora pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.

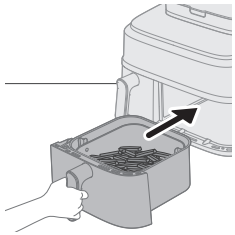


3 Lägg korgen i den stora pannan.

4 Lägg ingredienserna i korgen.

Anteckning

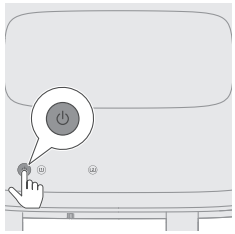
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se ”Livsmedelstabell” för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och överfyll inte korgen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



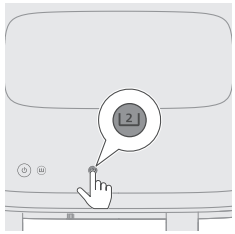
5 Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

Varning

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



6 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.

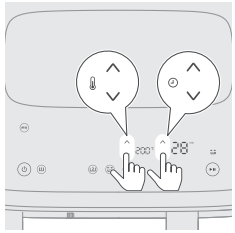


7 Välj den stora pannan.

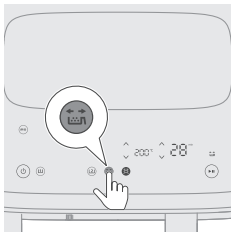


8 Välj luftfriteringsknappen.

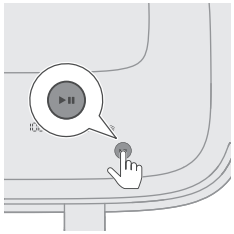
Tids- och temperaturindikeringen på höger sida börjar då blinka.



9 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur (se "Livsmedelstabell").



10 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen om ingredienserna behöver skakas eller vändas (se "Livsmedelstabell").

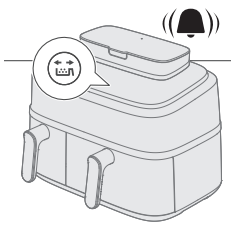


11 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

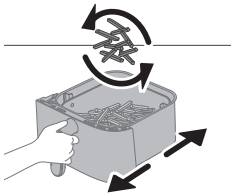
Temperatur- och tidsdisplayen slutar blinka.

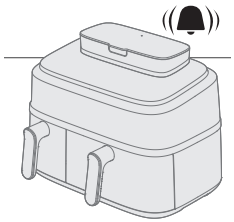
Anteckning

- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.

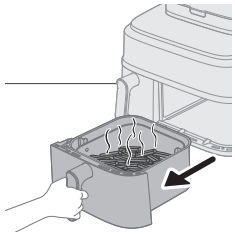


12 När du hör ljudsignalen om skakningspåminnelse drar du ut pannan med korgen och skakar den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.





13 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



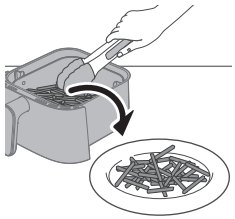
14 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Varning

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.



15 Ta försiktigt ut ingredienserna (till exempel pommes fritesen) ur pannan med en grilltång.

Varning

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut ur pannan.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**

Livsmedelstabell – stor panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm)	800 g/28 oz	200 °C	28–31	Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	800 g/28 oz	180 °C	30–40	Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	600 g/21 oz	200 °C	10–20	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	600 g/21 oz	200 °C	18–24	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g/5 oz)	4 biffar	200 °C	15–20	Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	1 200 g/42 oz	150 °C	55–60	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 150 g/5 oz)	4 kotletter	200 °C	15–20	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar (cirka 50 g/1,8 oz)	10 stycken	200 °C	11–15	Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Kycklingklubbor (cirka 125 g4,5 oz)	10 stycken	180 °C	27–32	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g/6 oz)	5 stycken	180 °C	15–25	Vänd halvvägs
Hel kyckling	1 200 g/42 oz	180 °C	50–60	
Hel fisk (300–400 g/11–14 oz)	3 fiskar	180 °C	20–25	
Fiskfilé (cirka 200 g/7 oz)	5 stycken	160 °C	25–32	
Blandade grönsaker (grovhackade)	1 000 g/28 oz	180 °C	18–23	Ställ in tillagningstiden efter egen smak. Skaka, vänd eller rör om efter halva tiden
Muffins (cirka 50 g/1,8 oz)	9 stycken	160 °C	13–15	Använd muffinsformarna
Mjuk kaka	500 g/18 oz	140 °C	35–40	Använd XL-tillagnings- och bakkärlet. Kontrollera att kakan är klar innan du tar ut den
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2 oz)	6 stycken	200 °C	6–8	
Veganskt (färska veganska snacks, som falafel)	12 stycken	180 °C	12–15	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Hembakat bröd	550 g/28 oz	150 °C	33–35	Använd XL-tillagnings- och bakkärlet Degens form ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det



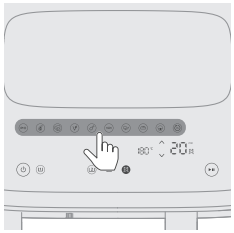
Livsmedelstabell – liten panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm)	300 g/11 oz	200 °C	28–30	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	300 g/11 oz	180 °C	30–38	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	300 g/11 oz	200 °C	20–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	300 g/11 oz	200 °C	20–23	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare (cirka 150 g/5 oz)	300 g/11 oz	200 °C	21–24	Vänd halvvägs
Benfria köttkotletter (cirka 150 g)	300 g/11 oz	200 °C	20–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar (cirka 50 g)	6 stycken	200 °C	13–17	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)	5 stycken	180 °C	28–30	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g/6 oz)	3 stycken	180 °C	20–25	Vänd halvvägs
Hel fisk (300–400 g/11–14 oz)	1 st.	180 °C	24–26	
Fiskfilé (cirka 200 g/7 oz)	2 stycken	160 °C	25–32	
Blandade grönsaker (grovhackade)	400 g/14 oz	180 °C	12–25	Ställ in tillagningstiden efter smak Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Muffins (cirka 50 g/1,8 oz)	6 stycken	160 °C	19–25	Använd muffinsformarna

Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2 oz)	3 stycken	200 °C	6–8	
Veganskt (färska veganska snacks, som falafel)	12 stycken	190 °C	15–18	40 g styck Färska veganska snacks, som falafel Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden

Luftfritering med ett snabbval i stor panna

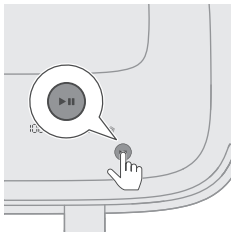


1 Följ steg 1 till 8 i kapitlet "Luftfritering i stor panna enligt livsmedelstabell".

2 Välj snabbvalet.

Tips:

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalsknappen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

Se tabellen nedan för föreslagen mängd livsmedel enligt standardtillagningstiden.

Snabbval – Stor panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Frysta potatisbaserade snacks		800 g/28 - oz	200 °C	28 min	- Potatisbaserade, frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Köttbit (som biff eller fläskkotletter)		600 g/21 - oz	200 °C	20 min	- Skivor som är 2–2,5 cm tjocka, 200 g/7 oz per skiva.
Veganskt (dvs. färska veganska snacks, som falafel)		12 stycken	180 °C	12 min	- 40 g styck Färska veganska snacks, som falafel Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Färsk potatis		800 g/28 - oz	180 °C	30 min	- Använd mjölig potatis - Skär potatisen i kuber - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Kycklingklubbor (dvs. fågel)		8–10 st	180 °C	32 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba - Skaka, vänd eller rör om under tiden
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		600 g/21 - oz	180 °C	23 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		1 000 g/35- oz	180 °C	22 min	- Grovhackade - Blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök)
Mjuk kaka		800 g/35 - oz	140 °C	35 min	- Använd XL-baktillbehöret (199 x 189 x 80 mm) för den stora pannan - Använd muffinsformarna för en liten korg

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Tempera-tur (stan-dard)	Tid (standard)	Anteckning
Bröd		500 g	180 °C	35 min	- Använd XL-tillagnings- och bakkärlet - Degens form ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser - Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det
Uppvärmning			160 °C	5 min	- Justera tiden enligt livsmedlet och mängden



Snabbval – Liten panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Tempera-tur (stan-dard)	Tid (standard)	Anteckning
Frysta potatisbasera-de snacks		300 g/11 - oz	200 °C	30 min	- Potatisbaserade, frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Köttbit (som biff eller fläskkotletter)		400 g/14 - oz	200 °C	22 min	- Skivor som är 2–2,5 cm tjock, 200 g/7 oz per skiva
Veganskt (dvs. färska veganska snacks, som falafel)		8 stycken	190 °C	15 min	- 40 g styck Färska veganska snacks, som falafel Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Färsk potatis		300 g/11 - oz	180 °C	35 min	- Använd mjölig potatis - Skär potatisen i kuber - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Kycklingklub-bor (dvs. fågel)		4–5 st	180 °C	36 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba - Skaka, vänd eller rör om under tiden

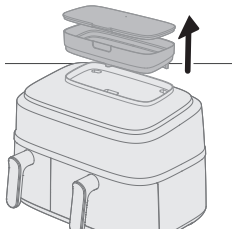
Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Tempera-tur (stan-dard)	Tid (standard)	Anteckning
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		300 g/11 - oz	180 °C	25 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		400 g	180 °C	25 min	- Grovhackade - Blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök)
Mjuk kaka		6pics	150 °C	20 min	- Använd muffinsformarna för en liten korg
Bröd		300 g	160 °C	40 min	- Använd baktillbehör
Uppvärmning		-	170 °C	6 min	- Justera tiden enligt livsmedlet och mängden

Tips: Varmhållning

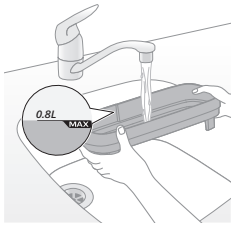
- Du kan hålla maten varm i Airfryern genom att ställa in temperaturen på 80 grader och anpassa tiden så länge som du vill hålla maten varm. Vi rekommenderar att du inte håller maten varm längre än 30 minuter eftersom kvaliteten på det som tillagats kan minska.
- Om mat som pommes frites förlorar för mycket av sin krispighet i varmhållningsläget kan du antingen minska varmhållningstiden genom att stänga av apparaten tidigare, eller göra dem krispigare genom att tillaga dem i 2–3 minuter på 180 °C.

Ångkoknings- och luftfriteringsfunktion

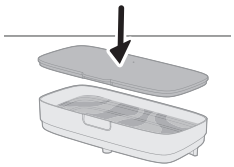
Ångkokning och luftfritering enligt livsmedelstabell



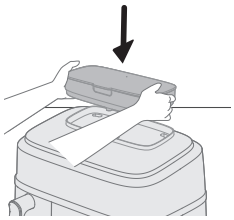
1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.



2 Fyll vattenbehållaren med vatten.
Överskrid inte markeringen för MAX-vattennivå.

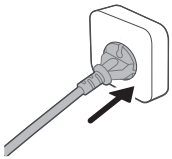


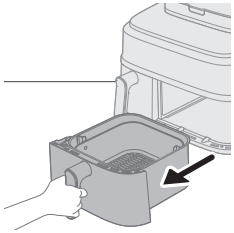
3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.



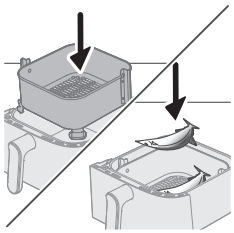
4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.
Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.

5 Sätt i kontakten i vägguttaget.





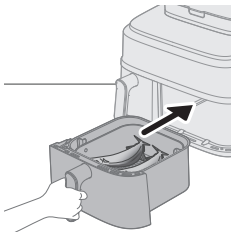
6 Ta bort den stora pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.



7 Lägg korgen i den stora pannan.
8 Lägg ingredienserna i korgen.

Anteckning

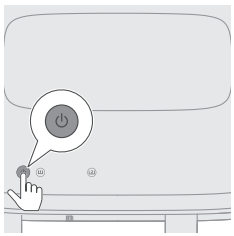
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och överfyll inte korgen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



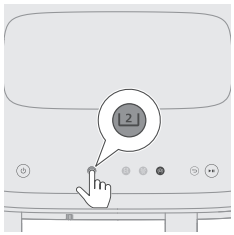
9 Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

Varning

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



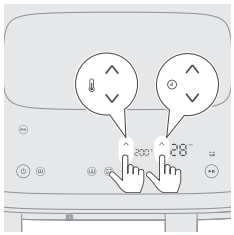
10 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



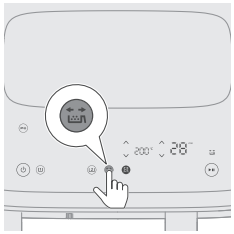
11 Välj den stora pannan.



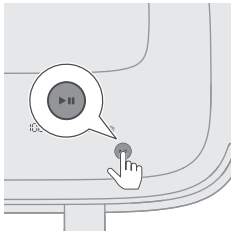
12 Välj ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen.
Tids- och temperaturindikeringen på höger sida börjar då blinka.



13 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur (Se livsmedelstabellen nedan).



14 Tryck på skakningspåminnelseknappen för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen vid behov.

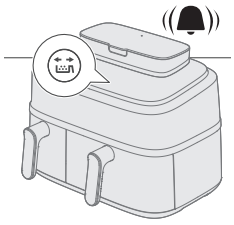


15 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

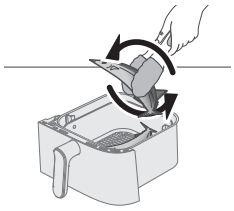
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

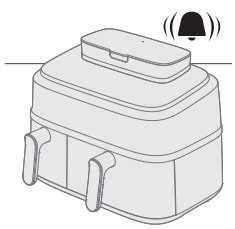
Anteckning

- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- Om temperaturen och tiden på displayen lyser med fast sken och inte blinkar betyder det att apparaten fungerar som normalt. Efter 20 sekunders tillagning kan du höra motorn/fläkten och ånga kan komma från maskinens baksida.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.

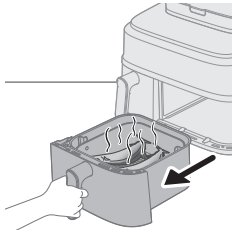


16 När du hör ljudsignalen om skakningspåminnelse drar du ut pannan med korgen och skakar den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.





17 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



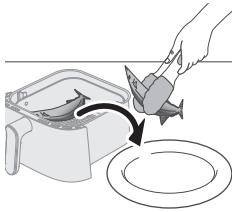
18 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Varning

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.



19 Ta försiktigt ut ingredienserna ur pannan med en grilltång.

Varning

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut och vattenstänk kan uppstå.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**



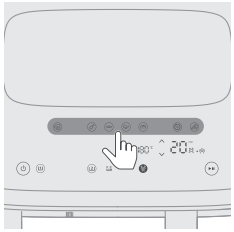
Livsmedelstabell – stor panna

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Färska potatiskuber	800 g/28 oz	180 °C	26–35	Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)	10 stycken	180 °C	27–30	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 200 g)	4 stycken	160 °C	20–22	Tillsätt 20 g rapsolja
Hel fisk (300–400 g/11–14 oz)	3 stycken	200 °C	18–21	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Fiskfilé (cirka 200 g/7 oz)	5 stycken	160 °C	20–21	Tillsätt 20 g rapsolja
Blandade grönsaker	1 000 g/35 oz	200 °C	19–21	Ställ in tillagningstiden efter smak Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Blomkål	600 g/21 oz	160 °C	19–21	Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden 10 g rapsolja
Morötter	600 g/21 oz	180 °C	19–21	Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden 10 g rapsolja

Hembakat bröd	550 g/19 oz	180 °C	30–35	Använd XL-tillagnings- och bakkärlet Degens form ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det
Dumplings	400 g/14 oz	160 °C	15–18	
Hel kyckling	1 200 g/42 oz	180 °C	50–60	

Ångkoka och luftfritera med snabbval

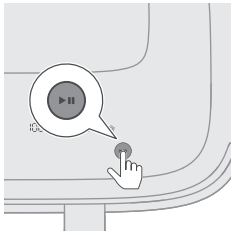
1 Följ steg 1 till 12 i kapitlet ”Ångkoknings- och luftfriteringsfunktion – Ångkoka och luftfritera enligt livsmedelstabell”.



2 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalsknappen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

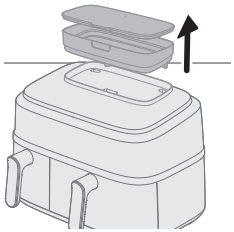
Snabbvalstabell

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

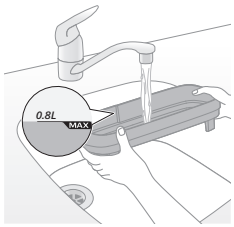
Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Tempera-tur (stan-dard)	Tid (standard)	Anteckning
Färsk potatis		800 g /28 - oz	180 °C	26 min	- Använd mjölig potatis - Skär potatisen i kuber - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen.
Kycklingklub-bor (dvs. fågel)		8–10 st	180 °C	27 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba - Skaka, vänd eller rör om under tiden
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		600 g/21 - oz	200 °C	18 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		550 g	160 °C	19 min	- Grönsaker, som broccoli/blomkål - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen. - Om du tillagar blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök) bör du justera temperaturen till 200 °C
Bröd		500 g	180 °C	30 min	- Använd XL-tillagnings- och bakkärlet - Degens form ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser - Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det
Uppvärmning		-	150 °C	20 min	- Justera tiden enligt livsmedlet och mängden
Dumplings		400 g	160 °C	15 min	-

Ångkokningsfunktion

Ångkokning enligt livsmedelstabell



1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.

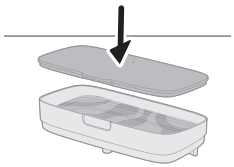


2 Fyll vattenbehållaren med vatten.

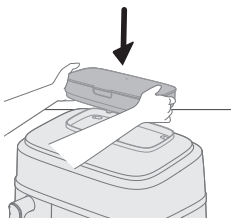
Överskrid inte markeringen för MAX-vattennivå.

Den mängd vatten som behövs för tillagning beror på typ av livsmedel och tillagningstid.

Du kan behöva fylla på vattenbehållaren om tillagningstiden är längre än 50 minuter.

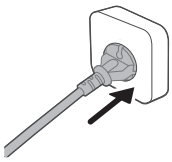


3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

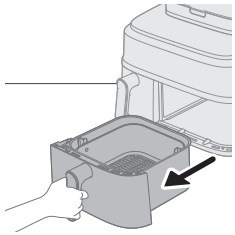


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

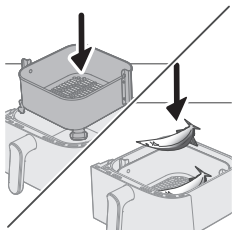
Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.



5 Sätt i kontakten i vägguttaget.



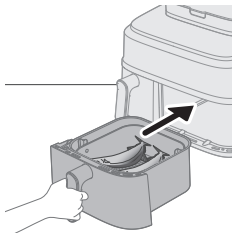
6 Ta bort den stora pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.



7 Lägg korgen i den stora pannan.
8 Lägg ingredienserna i korgen.

Anteckning

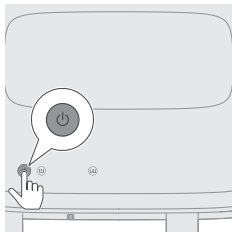
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och överfyll inte korgen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



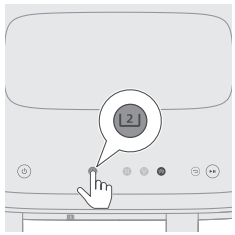
9 Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

Varning

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



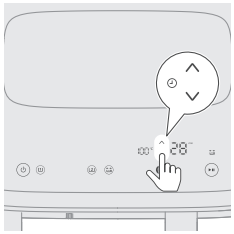
10 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



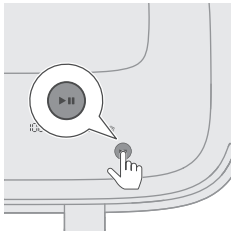
11 Välj den stora pannan.



12 Välj ångkokningsfunktionen.
Tiden på höger sida börjar blinka.



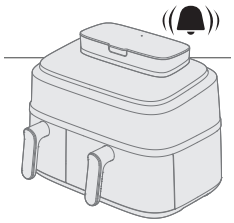
13 Tryck på knappen för att öka eller sänka tiden för att välja önskad tid.



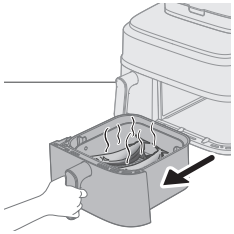
14 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

Anteckning

- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- Om temperaturen och tiden på displayen lyser med fast sken och inte blinkar betyder det att apparaten fungerar som normalt. Efter 20 sekunders tillagning kan du höra motorn/fläkten och se ånga komma från maskinens baksida.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.



15 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



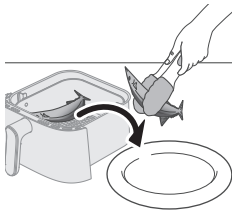
16 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Varning

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.



17 Ta försiktigt ut ingredienserna (till exempel broccoli) ur pannan med en grilltång.

Varning

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut och vattenstänk kan uppstå.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**

Livsmedelstabell – stor panna

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Färska potatiskuber	800 g/28 oz	100 °C	28–35	
Hel potatis (cirka 250–300 g/9–11 oz)	4 stycken	100 °C	45–55	
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)	10 stycken	100 °C	30–40	
Hel fisk (300–400 g/11–14 oz)	3 stycken	100 °C	18–22	
Grönsaker (som broccoli)	600 g/21 oz	100 °C	10–14	
Dumplings	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Revbensspjäll	300 g/11 oz	100 °C	30–35	Använd tallrik i lämplig storlek
Ris	320 g/11 oz	100 °C	25–40	Använd tillagningskärl, som bakkärl, silikonform osv. Tillsätt 320 ml vatten, förhållandet ris/vatten ska vara 1:1,2
Kycklingbröst (cirka 200 g/7 oz)	4 stycken	100 °C	20–30	
Jams/sötpotatis (cirka 100 g/3,5 oz)	8 stycken	100 °C	45–60	

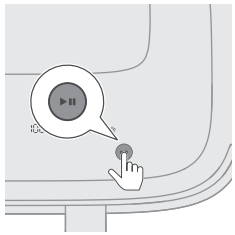


Ångkoka med snabbval

1 Följ stegen 1 till 12 i kapitlet ”Ångkokningsfunktion”.
2 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalsknappen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

Snabbvalstabell

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Färsk potatis		800 g /28 - oz	100 °C	35 min	- Skär potatisen i kuber
Kycklingklubbor (dvs. fågel)		8–10 st ,	100 °C	40 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		600 g	100 °C	20 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		550 g	100 °C	14 min	- Grönsaker som blomkål, broccoli
Dumplings		400 g	100 °C	20 min	-

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- För den stora pannan behöver du 800 g/28 oz och för den lilla pannan behöver du 300 g/11 oz skalad potatis.
- Välj en typ av potatis som lämpar sig för pommes frites, t.ex. färska och (något) möjliga potatisar.
- Det är bäst att luftfritera pommes frites i portioner på upp till 800 gram/28 oz för ett jämnt resultat. Större mängder pommes frites blir oftast mindre krispiga än mindre portioner.

1 Skala potatisen och skär den i stavar (10 x 10 mm tjocka).
2 Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.
3 Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
4 Häll en matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta av oljan.

5 Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.

Anteckning

- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

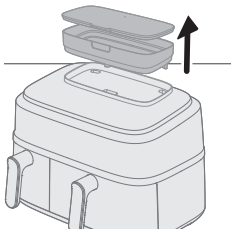
6 Lägg stavarna i korgen.

Rengöring

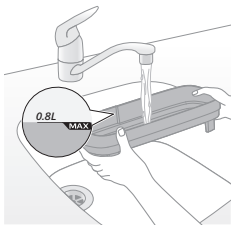
Använda de automatiska rengöringsprogrammen

Använda ångrengöringsfunktionen

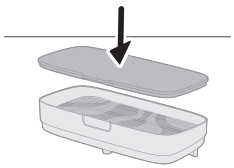
Den hjälper till att lösa upp fettrester och rengöra den stora pannan. Programmet tar 20 minuter, varav 15 minuter är ångrengöring och 5 minuter är torkning av pannan.



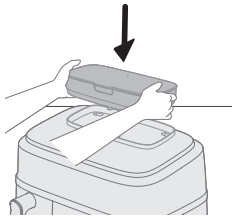
1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.



2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till MAX-markeringen.

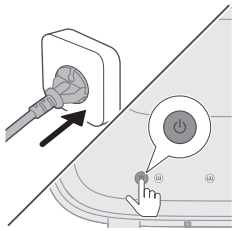


3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

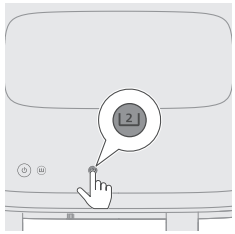


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.



5 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen

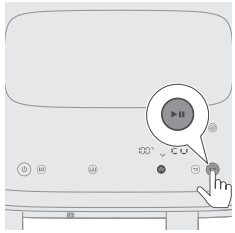


6 Välj den stora pannan.



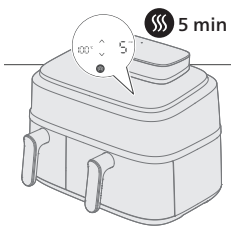
7 Tryck på ångrengöringsknappen för att börja rengöra höger kammare.

Tiden på höger sida börjar blinka.



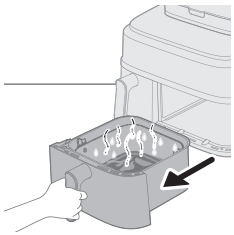
8 Tryck på start-/pausknappen för att starta rengöringsprocessen.

Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

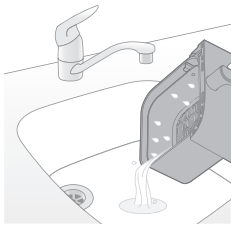


9 Efter 15 minuter hörs ett kontinuerligt pipljud och ångrengöringsikonen blinkar tills du tar ur pannan.

Det visar att rengöringsprocessen är slutförd och att 5 minuters torkning återstår.



10 Ta ur och töm pannan.

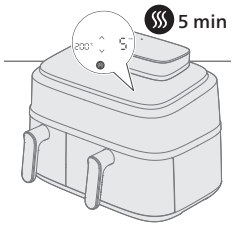


11 Skölj korgen och pannan för att få bort rester.

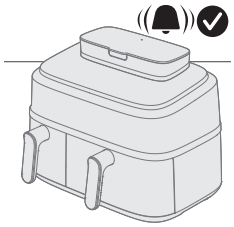
Om det finns fett kvar i pannan och korgen kan du rengöra dem med en svamp i diskmedel och vatten, och sedan skölja igen.

12 Torka bort upplöst fett runt värmaren med en disktrasa eller kökshandduk.

När luftfriteringsfunktionen eller ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen används kan fett ansamlas runt värmaren. Regelbunden ångrengöring och avtorkning gör det lättare att hålla rent på insidan.



13 Sätt tillbaka pannan i apparaten så startar torkningsläget automatiskt.



14 Efter 5 minuters hörs en ljudsignal som anger att torkprogrammet är slutfört.

Tips

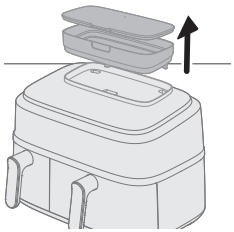
- Vi föreslår att du använder ångrengöringsfunktionen före första användningstillfället eller om du inte använt apparaten på länge, för att noggrant rengöra vattencirkuleringssystemet och höger kammare.

Anteckning

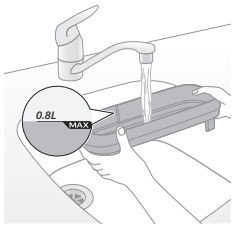
- När du startar ångrengörings- eller avkalkningsprogrammet kan det uppstå mer ånga från apparatens baksida än i ångkokningsläget, vilket leder till mer kondens på väggen. Innan du startar de här två programmen bör du se till att 1) luftutblåset inte är direkt riktat mot uttaget, 2) inga andra köksapparater finns bredvid maskinen, 3) maskinen står 20 cm från väggen, för att minska kondensen på väggen.

Använda avkalkningsfunktionen

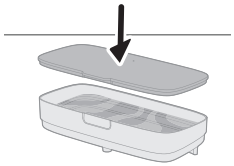
Ikonen blinkar var 10:e timme i ångkokningsläget, vilket visar att det är dags att köra avkalkningsprogrammet. Den här funktionen bidrar till att rengöra ansamling av kalk i apparatens vattensystem och förlänga dess livslängd.



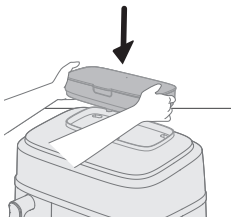
1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.



2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till MAX-markeringen.

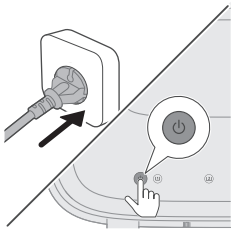


3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

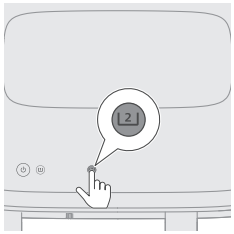


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

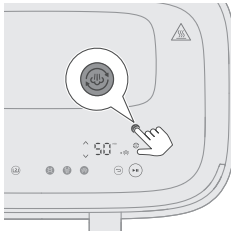
Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.



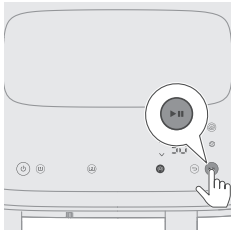
5 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen



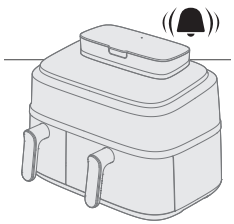
6 Välj den stora pannan.



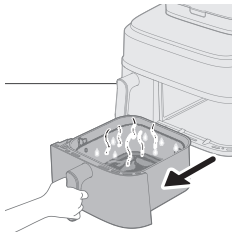
7 Håll in ångrengöringsknappen i mer än 3 sekunder tills avkalkningsikonen visas och blinkar.
Tiden på höger sida börjar blinka.



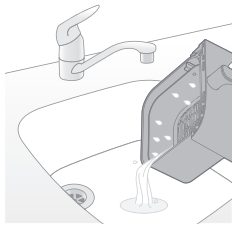
8 Tryck på start/paus-knappen för att påbörja avkalkningen.
Tidsindikeringen slutar blinka.



9 Vänta 50 minuter tills du hör ett pip, som anger att programmet är klart.



10 Ta ur den stora pannan.



11 Häll bort smutsvattnet.

12 Diska pannan och korgen, skölj och torka. Torka tillagningskammaren med en torr trasa eller kökshandduk.

Använd ångrengöringsfunktionen för att skölja ur vattenkretsen på insidan och torka pannan.

Anteckning

- När ikonen blinkar är det dags att genast avkalka. Annars kan kalk ansamlas i vattenkretsen så att den täpps igen.
- Om du vill avkalka senare kan du ignorera aviseringen. Du får en påminnelse igen nästa gång du sätter på Airfryern.
- Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada apparatens vattensystem och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.
- Om vattnet där du bor är hårt kan du behöva avkalka apparaten oftare.

Allmän rengöring

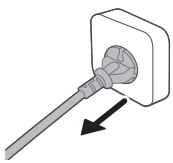
Varning

- **Låt korgen, pannan och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.**
- **Apparatens panna och korg har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.**

Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.

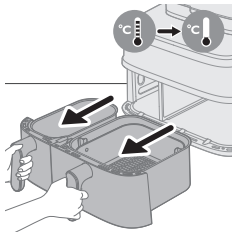
Om ånga samlas inuti eller runt ångöppningen torkar du av den med en mjuk, torr trasa.

1 Tryck på på/av-knappen för att stänga av apparaten, dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.



Tips

- Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer svalnar snabbare.



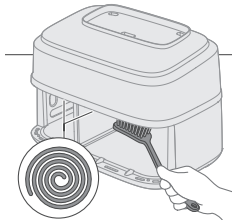
2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.
3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

Tips

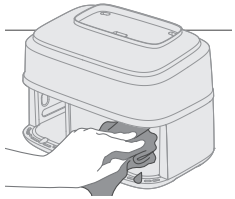
- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat avlägsna dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- Om det behövs kan du ta bort livsmedelsrester som har fastnat på värmeelementet med en mjuk till medelhård borste. Använd inte en stålborste eller hård borste eftersom det kan skada beläggningen på värmeelementet.



4 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens utsida (inklusive ångventilationsöppningen, ytan osv.) och insida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.



5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.



6 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

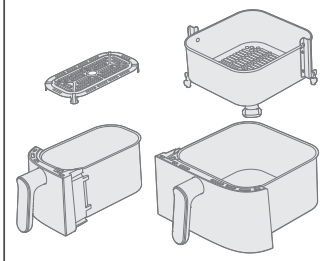
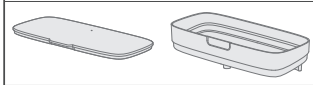
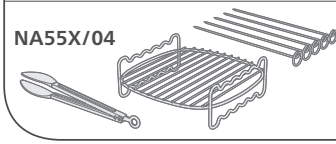
Anteckning

- Om du råkar dra ut avdelaren som sitter mellan den stora och lilla pannan av misstag under rengöring ska du se till att du sätter tillbaka den på rätt håll.

Tips

- Om matrester har fastnat i pannan kan du använda det automatiska rengöringsprogrammet "Ångrengöring" för att mjuka upp resterna och underlätta rengöringen (se "Använda de automatiska rengöringsprogrammen").

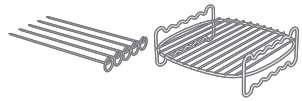
Rengöringstabell

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

Tillbehör

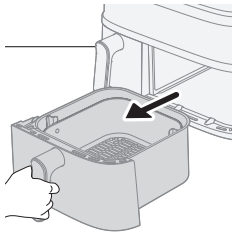
Använda de dubbla nivåerna

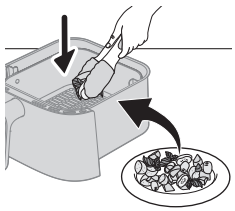
Följande modeller har det dubbla lagret och spettet: NA55X/03.



Det dubbla lagret är ett användbart tillbehör som gör att du kan laga mat på två nivåer, men det är endast kompatibelt med den stora pannan.

1 Ta bort den stora pannan ur apparaten.

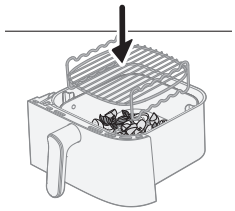




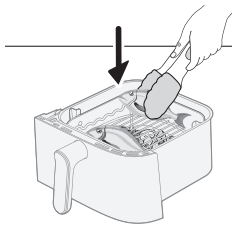
2 Lägg önskat livsmedel i korgen.

Anteckning

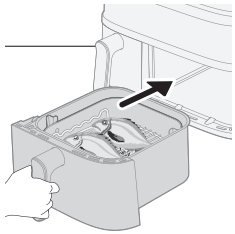
- Se livsmedelstabellen nedan för livsmedel som kan tillagas med det dubbla lagret.



3 Lägg det dubbla lagret ovanpå livsmedlen i korgen.



4 Lägg den andra portionen livsmedel på det dubbla lagret.



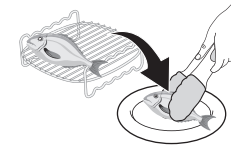
5 För in pannan i apparaten och justera tid och temperatur enligt följande tabell. Tryck på startknappen när du är klar.

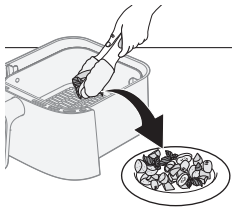
Rätter	Vikt (rå)	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Frysta kycklingnuggets	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C	
Tunna frysta pommes frites	400 g/14 oz			
Frysta kycklingvingar	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C	
Frysta kycklingburgare	350 g/12 oz			

Majskolvar	800–1 000 g/28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 majskolvar
Klyftpotatis	500 g/18 oz				
Guldsparid	500–600 g/18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 hela fiskar
Bakad potatis (delade i fyra delar)	350 g/12 oz				
Hela svampar	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C		
Kungsräkor med skal	400 g/14 oz				
Grillad ost- eller tofumacka	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	-	Vänd den grillade ost- eller tofumackan efter halva tiden
Blandade grönsaker	500 g/18 oz				

Anteckning

- Det livsmedel som anges först i tabellen ska placeras på det dubbla lagrets övre lager och det andra livsmedlet på det nedre lagret.





6 När tillagningsprocessen är klar använder du ugnsvantarna och tängerna för att försiktigt ta ut maten ur korgen.

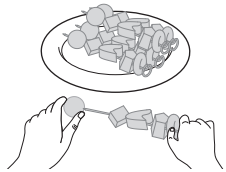
Varning

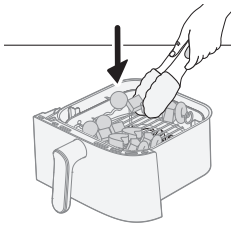
- **Var försiktig när du tar bort det dubbla lagret eftersom det blir varmt under tillagningen.**

Använda spettet

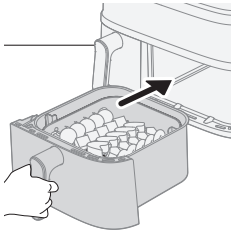
Spettet kan användas tillsammans med det dubbla lagret.

1 Trä på valt kött och valda grönsaker på spettet.

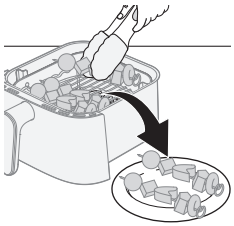




2 Lägg spetten i skårorna på det dubbla lagret.



3 För sedan tillbaka pannan i apparaten.
4 Ställ in tid och temperatur enligt tabellen och påbörja tillagningsprocessen.



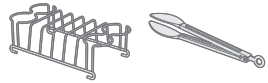
5 När tillagningen är klar använder du ugnsvantarna och tängerna för att försiktigt ta ut maten ur korgen.

Se tabellen för specifika rekommendationer gällande tillagningstider och tillagningstemperaturer.

Korgens innehåll	Portion	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
5 spett med mat	5 spett	15–18 min	180 °C	- Lägg de blandade grönsakerna längst ned i pannan och spetten ovanpå det dubbla lagret.
Blandade grönsaker	500 g			

Använda frukostkitet

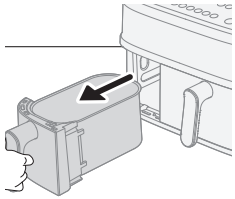
Frukostkitet levereras med följande modeller: NA55X/04.



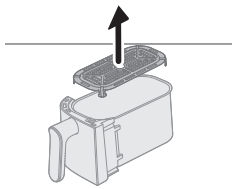
Frukostkitet gör att du kan tillaga upp till fyra egg och fyra rostbröd samtidigt.

Varning

- **Använd alltid tänger för att ta bort de tillagade äggen och rostbröden på ett säkert sätt så att du inte bränner dig.**



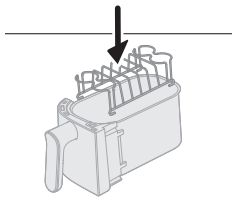
1 Ta ut den lilla pannan ur apparaten.



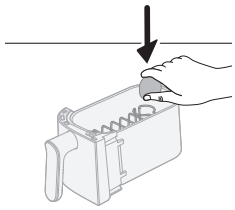
2 Ta ut bottenplattan ur pannan.

Anteckning

- Om bottenplattan inte tas bort kan det hända att rostbröden inte får plats i pannan.

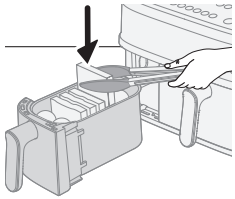


3 Lägg frukostkitet i den lilla pannan.



4 Lägg upp till fyra ägg i frukostkitet och för tillbaka pannan i apparaten.
5 Justera tid och temperatur enligt livsmedelstabellen nedan och tryck på startknappen.

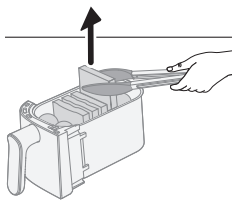
Frukostkit	Mängd	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Hårdkokta ägg	4 ägg	10–12 min	180 °C	- Tillaga äggen först. Lägg dit rostbröden efter halva tillagningstiden.
Löskokta ägg	4 ägg	8–10 min		
Rostat bröd	5 stycken	5–6 min		



6 Lägg i rostbröden i frukostkitet efter halva tillagningstiden och fortsätt tillagningen.

Tips

- Överväg att aktivera skakningspåminnelsen så att du inte glömmer att lägga dit rostbröden.
- Skär rostbröden på mitten om de inte får plats i pannan.



7 När tillagningen är klar använder du tänger och tar försiktigt bort äggen och rostbröden.

Se livsmedelstabellen nedan för specifika tillagningstider och tillagningstemperaturer.

Förvaring

1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.
3 Linda sladden runt sladdhållaren på apparatens baksida.

Anteckning

- När du bär din Airfryer ska du alltid hålla den horisontalt för att förhindra att pannorna trillar ut, vilket kan skada dem.
- Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar, t.ex. den löstagbara gallerbotten osv. sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till **www.philips.com/support** där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:
		Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att röra vid dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du använde inte rätt typ av potatis.	Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som i ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Följ instruktionerna i den här användarhandboken för att tillaga hemgjorda pommes frites.
Airfryern startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
	På/av-knappen var inte aktiverad än.	Använd tummen för att trycka på på/av-knappen, se till att vidröra hela knappen med fingret.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligt (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sätta ned korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter i korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är livsmedelssäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödig olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i korgen.
Skärmen på Airfryern visar "E1".	Enheten är trasig/defekt.	Kontakta Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land.
	Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Om enheten har förvarats på en plats med låg omgivande temperatur ska du låta den värmas upp till rumstemperatur i minst 15 minuter innan du ansluter den igen. Om displayen fortfarande visar "E1" ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.
Skärmen på Airfryern visar "E4–E12".	Det kan vara ett tekniskt fel på enheten.	Prova att koppla ur och sedan ansluta enheten igen. Om det här inte hjälper ringer du Philips servicenummer eller kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.
Jag hör ett konstigt ljud inifrån apparaten.	Apparaten är utrustad med en fläkt, som är nödvändig för att transportera värmen till livsmedlen, samt en vattenpump, som är nödvändig för apparatens ångfunktion.	Ljudet är normalt och planerat. Om ljudet blir högre eller tydligt ändras ska du kontakta Philips supportcenter för ytterligare råd.
Det finns vatten i tillagningskammaren efter tillagning.	Airfryern producerar ånga under tillagningen. Ångan kondenserar på livsmedlen och på tillagningskammarens väggar. Det här vattnet stannar kvar i tillagningskammaren efter tillagning.	Det är normalt att en viss mängd vatten finns kvar i tillagningskammaren efter tillagning. Bara torka bort det med en fuktig, icke-slipande trasa.
blinkar alltid	Inget vatten i vattenbehållaren	Häll i vatten i vattenbehållaren.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats	Tryck ned vattenbehållaren i spåret så att den sitter på plats. Tryck sedan på start/paus-knappen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Vattenröret är blockerat	Kontakta kundtjänst i ditt land och be om hjälp.
blinkar alltid	Det här är en påminnelse om avkalkning	Utför avkalkningsprocessen. Se kapitlet ”Avkalkning”.
Det kan uppstå kondens på väggen under ångkokning, ångrengöring, avkalkning	Det är normalt. Ånga kommer från ett luftutblås på höger sida och fläkten blåser den mot väggen	Placera apparaten 20 cm från väggen och placera inte luftutblåset på apparatens högra sida framför uttaget, för att undvika elproblem. Placera inga andra köksapparater nära det. Torka bort kondens med en trasa.
Maskinen verkar läcka	Läckage från apparatens inre delar (läckage från vattenrör osv.)	Kontakta kundtjänst i ditt land och be om hjälp.
	Apparaten har fått en spricka på grund av yttre kraft eller deformering	
	Läckage från vattenbehållaren	Ta ur vattenbehållaren och sätt tillbaka den ordentligt igen Kontrollera om det finns sprickor i vattenbehållaren. Kontakta kundtjänst i ditt land
Otillräcklig mängd ånga	Inte tillräckligt med vatten i vattenbehållaren	Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats	Tryck ned vattenbehållaren i spåret så att den sitter på plats. Tryck sedan på start/paus-knappen.
	Vattentillförseln i spåret högst upp på maskinen är smutsigt/igentäppt	Rengör och skölj ur vattentillförseln.
	Ånggeneratorn är igentäppt eller läckage från ångröret	Om ånggeneratorn har använts länge kan den behöva kalkas av och rengöras. Starta avkalkningsprogrammet. Kontakta kundtjänst om det inte hjälper

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud från fläkten eller motorn när programmen för ångkokning, ångkokning och luftfritering, ångrengöring eller avkalkning startas, men temperatur- och tidsindikeringen är på och blinkar inte	Det är normalt. Apparaten fungerar.	Vänta mer än 20 sekunder och kontrollera fenomenet igen.
Kondensvatten på ledigt uttag under ångkokning, ångrengöring, avkalkning	Enheten är placerad för nära de lediga uttagen	Vi rekommenderar att du justerar apparatens position eller använder uttagets dammskydd för att undvika att kondens samlas i lediga uttag.

İçerik

Önemli 1342
Geri dönüşüm 1344
Elektromanyetik alanlar (EMF) 1344
Garanti ve destek 1345
Giriş 1346
Genel açıklama 1347
İşlevlerin açıklaması 1349
İlk kullanımdan önce 1350
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar 1351
Pişirme talimatı 1352
Çift tavada pişirme 1352
Tek tavada pişirme 1357
Temizlik 1381
Otomatik temizleme programlarını kullanma 1381
Genel temizlik 1386
Aksesuarlar 1388
Saklama 1393
Sorun giderme 1393

Önemli



Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- İlk kullanımdan önce kablo bölmesi cihaza monte edilmelidir. Kablo saklama bölmesini hiçbir zaman çıkarmayın.

Uyarı

- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı, sadece topraklama kaçağı devre kesiciyle korunan topraklı bir duvar prizine takın.
- Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyumsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 15 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.

- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu Airfryer'ın iki pişirme haznesi olduğundan elektrik gücü yüksektir. Diğer güçlü cihazları aynı devrede aynı anda çalıştırmayın (ör. su ısıtıcı, elektrikli ızgara vb.). Aksi takdirde evinizin tesisatındaki devre kesici devreye girebilir ve bu prizdeki güç kesilebilir.
- Bu cihaz 5ºC ile 40ºC arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava, sepet ve pişirme haznesinin içine yerleştirilen aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra sıcak olur. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.
- Yiyecekleri buharda pişirirken, kapak açıldığında hızla dışarı çıkan buhardan kaynaklanabilecek yanıklardan kaçınmak için kapağı açarken dikkatli olun.
- Diğer bölme çalışıyor olsa bile boş bölme her zaman sıcaktır.

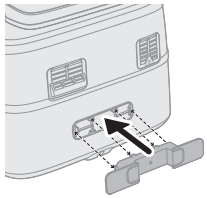


- Kullanılmayan cihaz bölmesi/gözü, diğer bölme/göz kullanımdayken ısınabilir; tek bir bölme/göz kullanımda olsa bile tüm çekmeceleri yerinde tutmanız ve yalnızca çekmeceyi doldurmak için gerekli olduğunda açmanız/çıkarmanız önerilir.
- Cihazın buhar penceresini prize bakacak şekilde konumlandırmayın.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.

- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarı ve sıçrama koruması sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Senkronize bitirme işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (bakteri üreyebilir).
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.



- Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür. Bu ara parçayı asla çıkarmayın.
- Kireç temizleme simgesi yandığında kireç temizleme işlemine devam edin.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Garanti ve destek

Versuni, satın alındıktan sonra bu ürün için iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **www.philips.com/support** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Giriş

Tebrikler, Philips Ailesine hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin.

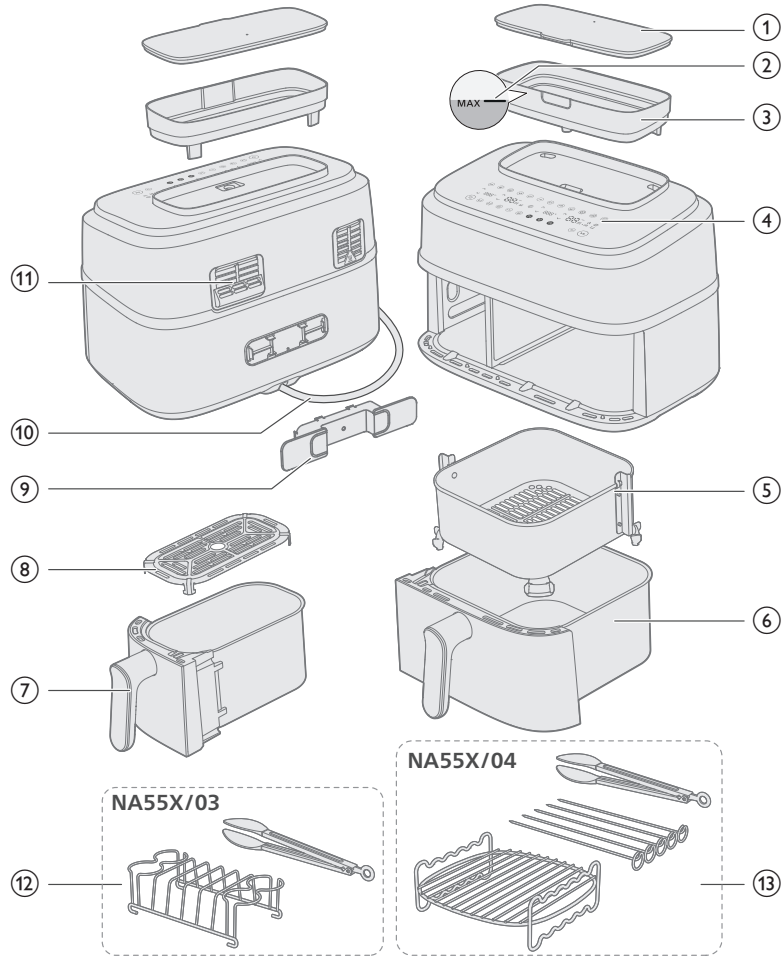
Buhar özellikli çift sepetli Airfryer, iki malzemeyi ayrı pişirme yöntemleriyle aynı anda hazır olacak şekilde pişirmenize olanak tanır. Kızartma, fırınlama, fırında kızartma ve ızgara için iki sepeti bulunur, büyük sepette buharda pişirme özelliği de vardır. RapidAir Plus ve Air Steam Teknolojisi ile mükemmel pişirilmiş yemeklerin keyfini çıkarın.

Bu airfryer ayrıca buharlı temizleme ve kireç temizleme gibi otomatik temizleme programına sahiptir. Buharlı temizleme, büyük tavada ve ısıtma borusunun etrafında biriken yağın temizlenmesini kolaylaştırabilir. Kireç temizleme işlevi cihazın su sisteminde biriken kirecin temizlenmesine yardımcı olur ve kullanım ömrünü uzatır.

Ürün, size adım adım rehberlik sağlayan ve Çift Sepetli Airfyer'ınızda kullanabileceğiniz özel ayarlar ile yüzlerce enfes yemek tariflerinin bulunduğu HomeID uygulamasıyla birlikte gelir.

Uygulamayı, paketteki QR kodunu kullanarak indirebilirsiniz.

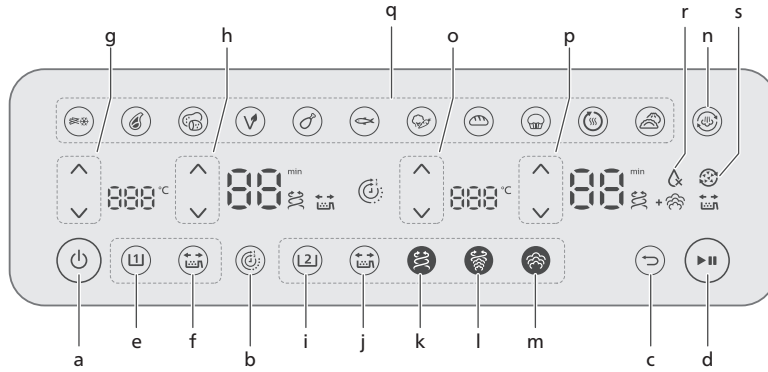
Genel açıklama



Ana parçalar

1	Su haznesi kapağı	8	Küçük tava için alt tabak
2	MAX su seviyesi göstergesi	9	Kablo tutucu
3	Su haznesi	10	Güç kablosu
4	Kontrol paneli	11	Hava Çıkışları
5	Büyük tavanın sepeti	12	Kahvaltı kiti (yalnızca NA55X/03)
6	Büyük tava	13	Şişli çift katman (yalnızca NA55X/04)
7	Küçük tava		

Kontrol paneli



a Açma/Kapama düğmesi
b Süre işlevi
c Geri düğmesi
d Başlat/duraklat düğmesi

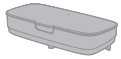
Küçük tava kontrol düğmeleri

e Küçük tava düğmesi
f Sallama hatırlatıcısı düğmesi
g Sıcaklık kontrol düğmeleri
h Süre kontrol düğmeleri

Büyük tava kontrol düğmeleri

i Büyük tava düğmesi
j Sallama hatırlatıcısı düğmesi
k Havayla kızartma işlevi düğmesi
l Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi düğmesi
m Buharda pişirme işlevi düğmesi
n Buharlı temizleme işlevi düğmesi
o Sıcaklık kontrol düğmeleri
p Süre kontrol düğmeleri
q Ön ayar düğmeleri
r Su yok göstergesi
s Kireç temizleme hatırlatıcısı simgesi

İşlevlerin açıklaması



Su haznesi

Airfryer'da cihazın üst kısmında bir su haznesi bulunur. MAX su seviyesi göstergesi yaklaşık 800 ml'dir ve hem önden hem arkadan görülebilir. Su sızıntısını önlemek için bu seviyeyi aşmayın.

Dökülmeyi önlemek için su haznesini doldururken iki elinizle tutun ve hareket ettirmeden önce kapağı kapatın. Kireç oluşumunu önlemek için her pişirme döngüsünden sonra su haznesini boşaltın.



Süre işlevi

Farklı pişirme süreleri olsa bile her iki tavada pişirmenin aynı anda tamamlanmasını sağlamak için pişirme süresini otomatik olarak senkronize eder.



Geri Düğmesi

Yanlış ön ayarı/işlevi seçtiyseniz geri düğmesini kullanın.



Sallama hatırlatıcısı

Daha eşit sonuçlar için pişirme sırasında yiyeceğinizi iki kez sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatan uyarıları etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın. Bir "bip" sesi duyulur ve süre göstergesinin yanında yanıp sönen bir sallama simgesi görünür.



Havayla kızartma işlevi

Benzersiz yıldız şeklindeki tasarımıyla RapidAir Plus Teknolojisi, sıcak havayı yiyeceğin çevresinde ve içinde dolaştırarak lezzetli ev yapımı yemekler için yiyeceklerin içini ve dışını eşit pişirmeyi garanti eder.



Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi

Yalnızca büyük tava için: Air Steam Teknolojisine sahip RapidAir Plus'ı kullanarak havayla kızartmanın çıtırlığıyla buharda pişirmenin yumuşaklığını elde edin.



Buharda pişirme işlevi

Yalnızca büyük tava için: Air Steam Teknolojimiz; sebzeler, balıklar, mantılar veya fırınlanmış ürünlerinize buharın iyice işlemesini sağlayarak nemli veya sulu bırakmadan yumuşak ve hassas bir doku elde eder.



Su yok göstergesi simgesi

Sağdaki hane göstergesi alanında bulunan simgedir. Bu simgenin "bip" sesi ile yanıp sönmesi haznede su olmadığını veya haznenin düzgün yerleştirilmediğini gösterir. Hazneyi suyla doldurun ve yerine oturduğundan emin olun; ardından Durdur/Başlat düğmesine basın, işaret kapanır.

Buharlı temizleme işlevi

Yalnızca büyük tava için: Sağ bölmeyi temizlemeye başlamak ve tavada ve ısıtıcı çevresinde kalan yağlı kalıntıları çözmeye yardımcı olmak için buharlı temizleme düğmesine bir kez basın. Ayrıntılar için bkz. "Temizlik - Buharlı temizleme" bölümü.

Kireç temizleme işlevi

Yalnızca büyük tava için: Kireç temizleme simgesi yanıp sönene kadar buharlı temizleme düğmesine en az 3 saniye boyunca uzun basın. Ayrıntılar için bkz. "Temizleme - Kireç temizleme" bölümü.

Pişirmeyi duraklat

Pişirmeye devam etmek için Başlat/duraklat düğmesine basın veya "tavayı/sepeti" tekrar yerleştirin.

Ön Ayarlar

Aşağıdaki ön ayarlar, yemek miktarına bağlı olarak sıcaklık ve pişirme süresi önerileri veren pişirme programlarıdır. Daha fazla bilgi edinmek için "Ön Ayarlarla Pişirme" bölümüne bakın.

Patatesli donmuş atıştırmalıklar	Biftek	Taze patates	Vegan	Baget tavuk	Balık
Sebze	Ekmek	Muffin/ Kek	Isıtma	Mantı	

Cihaz sesi

Cihaz çalışırken bir miktar ses duyabilirsiniz. Bu normaldir ve pompa ve fandan gelir.

Sesli bildirimler

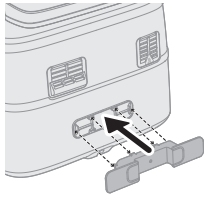
Bazen, örneğin cihaz pişirmeyi tamamladığında veya pişirme sırasında yiyeceği sallamak veya çevirmek gibi bir işlem yapılması gerektiğinde bir ses duyarsınız.

İlk kullanımdan önce

Önemli

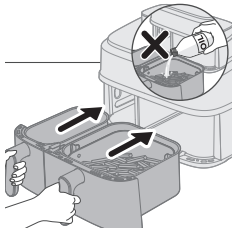
- **İlk kullanımda airfryer biraz duman ve koku yayabilir. Bu birkaç dakika içinde dağılacaktır.**
- **İlk pişirme işleminde önce cihazı iyice temizlemek için lütfen "Temizleme" bölümüne başvurun.**

1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).
4 Kablo tutucuyu, cihazın arkasındaki yerine takmak için bir klik sesi duyacak şekilde yerine oturtun.



Dikkat

- **Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür.**



Dikkat

- **Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.**
- **Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.**
- **Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**
- **İlk kullanımında cihaz bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir.**
- **Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.**

İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

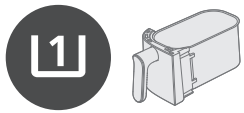
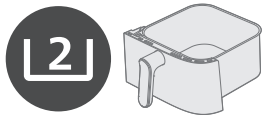
Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.

Not

- Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- Sıcak buhar yoğunlaşıp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.
- Kullanım sırasında hava çıkışından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkıştan uzak tutun. Cihazı duvardan 20 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışını doğrudan prizin önüne yerleştirmeyin.

Pişirme talimatı

Sol ve sağ tavalar için farklı pişirme işlevleri mevcuttur. İstediğiniz pişirme işlevi için ilgili tavayı seçebilirsiniz.

	Pişirme modu		
	Havayla kızartma	Buharda pişirme ve havayla kızartma	Buharda pişirme
			
Küçük tava 	✓	✗	✗
Büyük tava 	✓	✓	✓

Buharda pişirme veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini kullanmadan önce haznede yeterli su olduğundan ve su haznesindeki MAX su seviyesi göstergesinin aşılmadığından emin olun.

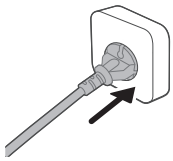
Pişirmeden sonra su haznesini boşaltın.

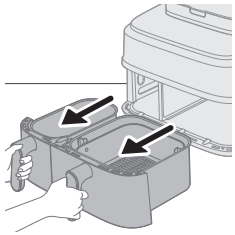
Çift tavada pişirme

Süre işleviyle pişirme

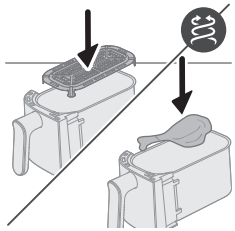
Farklı işlevler, sıcaklıklar ve pişirme süreleriyle iki yemek pişiriyorsanız her iki tavada da pişirmenin aynı anda bitmesi için **Süre işlevini** kullanın.

1 Fişi prize takın.

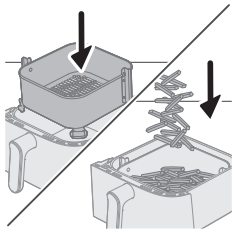




2 Sapından çekerek iki tavayı da cihazdan çıkarın.



3 Alt tabağı, küçük tavaya yerleştirin.

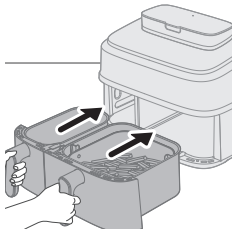


4 Sepeti büyük tavaya koyun.

Not

- Sepeti tavaya yerleştirirken sepetin sağ ve sol taraflarındaki kapakların doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Sepeti yanlışlıkla 90 derece döndürürseniz sepet, tavaya sığmayacaktır.
- Sepetin tavaya yerleşmesi için biraz güç uygulamanız gerekir. Bu, normaldir.

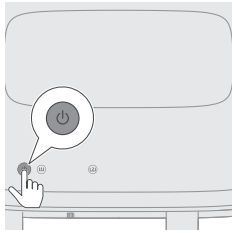
5 Malzemeleri sepete koyun.



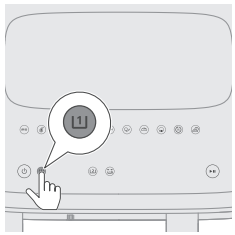
6 Tavaları tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**

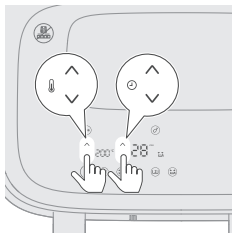


7 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.



8 Küçük tavayı seçin.

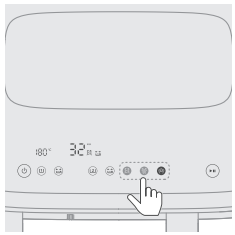
Sol taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



9 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.

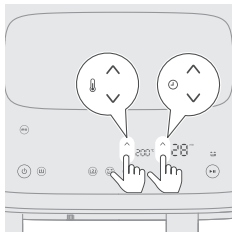


10 Büyük tavayı seçin.



11 İstediğiniz pişirme işlevini seçin: havayla kızartma, buharda pişirme veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi.

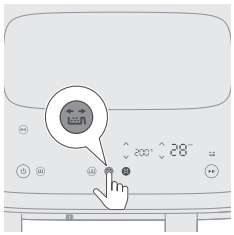
Buharda pişirme veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini seçmeden önce, su haznesini MAX seviye göstergesine kadar doldurun.



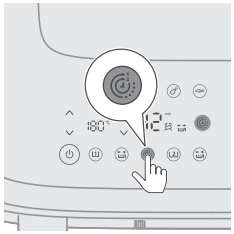
12 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.

Havayla kızartma veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini seçerseniz pişirme sıcaklığını ayarlayabilirsiniz. Buharda pişirme işlevi için sıcaklık 100°C'de sabittir ve ayarlanamaz.

Önerilen yiyecek miktarları, sıcaklıklar ve pişirme süresi için "Tek tavada pişirme" bölümündeki yiyecek tablosuna bakın.



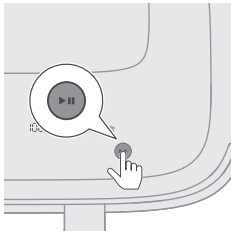
13 Pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için Sallama hatırlatıcısı düğmesine basın.



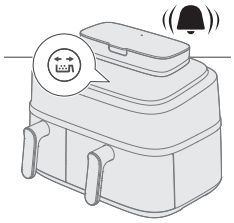
14 Her iki yemeğin de aynı anda pişmesini sağlamak için süre işlevi düğmesine basın.

Farklı işlevler, sıcaklıklar ve pişirme süreleriyle iki yemek pişiriyorsanız ve bunların aynı anda tamamlanması gerekmiyorsa bu adımı atlayabilirsiniz.

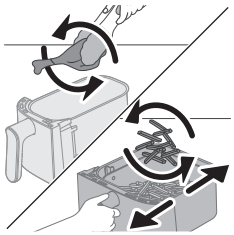
Pişirme sırasında bir tava için süreyi ayarlarsanız **Süre işlevi** devre dışı bırakılır ve her iki tava da ayrı olarak çalışır. **Süre işlevini** tekrar etkinleştirmek için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Ardından, görüntülenen **Süre işlevi** düğmesine basın. Son olarak, pişirmeye devam etmek için Başlat/Duraklat düğmesine tekrar basın.

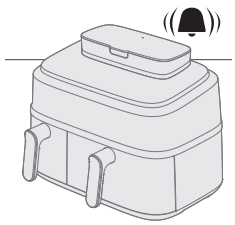


15 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

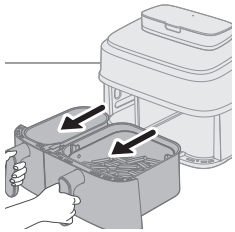


16 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, tava ile sepeti çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.





17 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



18 Tavaları çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

19 Malzemeleri (ör. patates kızartmalarını), tavadan dikkatli bir şekilde maşa kullanarak çıkartın.

Not

- İki tavayı da duraklatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. İki tava için de pişirmeye devam etmek için düğmeye tekrar basın.
- Yalnızca bir tavayı duraklatmak için önce o tavayı seçin, ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın. O tava için pişirmeye devam etmek üzere düğmeye tekrar basın.
- Bir tavada ön ayarı kullanırken diğer tavada manuel ayarlar kullanabilirsiniz.
- Bir tavayı çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatılır ve tavayı tekrar yerleştirdiğinizde pişirmeye devam eder.

Farklı pişirme işlevleriyle ilgili talimatlar için "Tek tavada pişirme" bölümündeki ilgili kısımlara bakın.

Tek tavada pişirme

Az miktarda yiyeceği havayla kızartmak istiyorsanız küçük tavayı seçin.

Büyük miktarda yiyeceği havayla kızartmak, buharda pişirmek ve havayla kızartmak veya buharda pişirmek istiyorsanız büyük tavayı seçin.

Aşağıdaki talimatlar büyük tavaya yöneliktir.

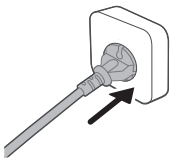
Not

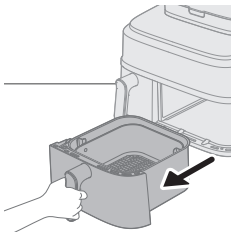
- Büyük veya hassas malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelere bağlı olarak her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da yeniden yerleştirmeden önce tavadaki fazla yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fazla yağı dökerken fırına dayanıklı eldiven kullanın. Ardından sepeti tekrar tavaya koyun.

Havayla kızartma işlevi

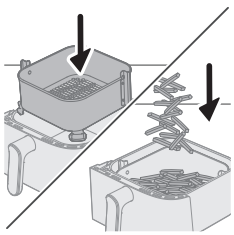
Yiyecek tablosuyla büyük tavada pişirme

1 Fişi prize takın.





2 Büyük tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

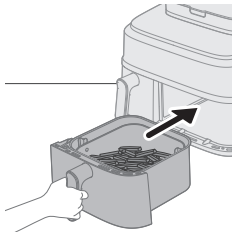


3 Sepeti büyük tavaya koyun.

4 Yiyecekleri sepete koyun.

Not

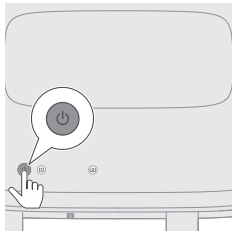
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yiyecek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



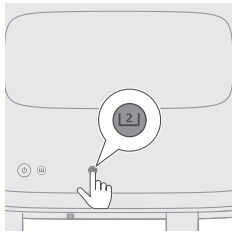
5 Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



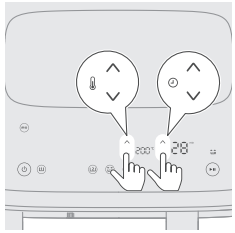
6 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.



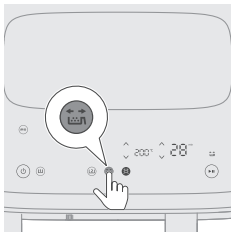
7 Büyük tavayı seçin.



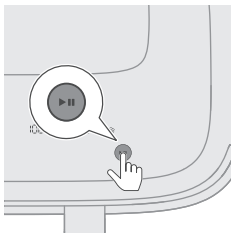
8 Havayla kızartma işlevi düğmesini seçin.
Sağ taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



9 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın (bkz. "Yiyecek tablosu").



10 Malzemelerin sallanması veya çevrilmesi gerekiyorsa pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için Sallama hatırlatıcısı düğmesine basın (bkz. "Yiyecek tablosu").

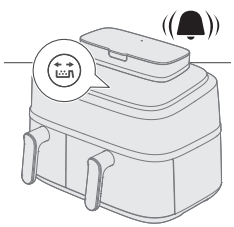


11 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

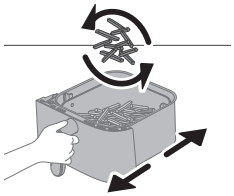
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

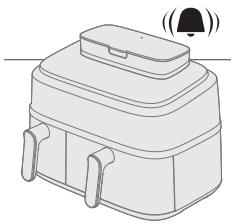
Not

- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Pişirme işlemi sırasında yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.

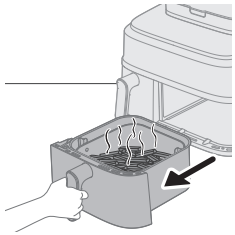


12 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, tava ile sepeti çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri yerleştirin.





13 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



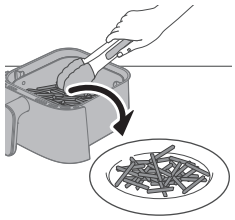
14 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



15 Malzemeleri (ör. patates kızartmalarını), tavadan dikkatli bir şekilde maşa kullanarak çıkartın.

Dikkat

- **Malzemeleri çıkartırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde tavanın içindeki sepet düşebilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**

Yiyecek tablosu - büyük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm / 0,3x0,3 inç)	800 g / 28 oz	200°C	28-31	Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	800 g / 28 oz	180°C	30-40	Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	600 g / 21 oz	200°C	10-20	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	600 g / 21 oz	200°C	18-24	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	4 burger	200°C	15-20	Yarısında çevirin
Rulo köfte	1200 g / 42 oz	150°C	55-60	Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 150 g/5 oz)	4 parça	200°C	15-20	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

İnce sosis (yaklaşık 50 g/1,8 oz)	10 tane	200°C	11-15	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk but (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	10 tane	180°C	27-32	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	5 tane	180°C	15-25	Yarısında çevirin
Bütün tavuk	1200 g/42 oz	180°C	50-60	
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	3 balık	180°C	20-25	
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz)	5 tane	160°C	25-32	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	1000 g/28 oz	180°C	18-23	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın , Pişirmenin ortasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (yaklaşık 50 g/1,8 oz)	9 tane	160°C	13-15	Muffin kaplarını kullanın
Kek	500 g/18 oz	140°C	35-40	XL pişirme haznesini kullanın. Keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/ 2 oz)	6 tane	200°C	6-8	

Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)	12 tane	180°C	12-15	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı ekmek	550 g / 28 oz	150°C	33-35	XL pişirme haznesini kullanın Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin



Yiyecek tablosu - küçük tava

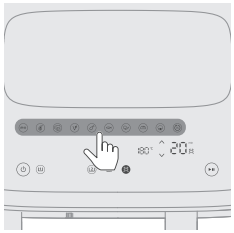
Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Donmuş ince patates kızartması (7x7 mm / 0,3x0,3 inç)	300 g / 11 oz	200°C	28-30	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	300 g / 11 oz	180°C	30-38	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	300 g / 11 oz	200°C	20-22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	300 g / 11 oz	200°C	20-23	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200°C	21-24	Yarısında çevirin
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200°C	20-22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce sosis (yaklaşık 50 g/1,8 oz)	6 tane	200°C	13-17	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	5 tane	180°C	28-30	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz)	3 tane	180°C	20-25	Yarısında çevirin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	1 parça	180°C	24-26	
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz)	2 tane	160°C	25-32	

Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	400 g / 14 oz	180°C	12-25	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Muffin (yaklaşık 50 g/1,8 oz)	6 tane	160°C	19-25	Muffin kaplarını kullanın
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/ 2 oz)	3 tane	200°C	6-8	
Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)	12 tane	190°C	15-18	Her parça 40 g Taze vegan atıştırmalıklar ör. falafel Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın

Büyük tavada ön ayarda havayla kızartma

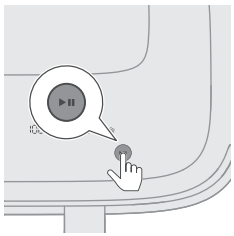
1 "Yiyecek tablosu ile büyük tavada havayla kızartma" bölümündeki 1-8 arası adımları izleyin.



2 Ön ayarı seçin.

İpucu:

- Başka bir ön ayara geçmek için geri düğmesini kullanarak veya ön ayar düğmesine iki kere basarak istediğiniz ön ayarı seçin.



3 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

Varsayılan pişirme süresine göre önerilen yiyecek miktarları için aşağıdaki tabloya bakın.

Ön ayar - Büyük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar		800 g / 28 oz	200°C	28 dk	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patatesli donmuş atıştırmalıklar. Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Biftek (sığır eti ve domuz pirzola)		600 g / 21 oz	200°C	20 dk	- 2-2,5 cm kalınlığında dilimler, her dilim 200 g / 7 oz.
Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)		12 tane	180°C	12 dk	- Her parça 40 g Falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Taze patates		800 g / 28 oz	180°C	30 dk	- Kuru patates kullanın - Patatesi küp küp doğrayın - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Baget tavuk (kümes hayvanları)		8-10 baget	180°C	32 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Balık (balık ve deniz ürünleri)		600 g / 21 oz	180°C	23 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		1000 g / 35 oz	180°C	22 dk	- Büyükçe doğranmış - Karışık sebzeler (patlıcan, kabak, biber, soğan)
Kek		800 g / 35 oz	140°C	35 dk	- Büyük tavada XL pişirme aksesuarını kullanın (199 x 189 x 80 mm) - Küçük sepette muffin kaplarını kullanın

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Ekmek		500 g	180°C	35 dk	- XL pişirme haznesini kullanın - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Isıtma			160°C	5 dk	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın



Ön ayar - Küçük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar		300 g / 11 oz	200°C	30 dk	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patatesli donmuş atıştırmalıklar. Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Biftek (sığır eti ve domuz pirzola)		400 g / 14 oz	200°C	22 dk	- 2-2,5 cm kalınlığında dilimler, her dilim 200 g / 7 oz
Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)		8 adet	190°C	15 dk	- Her parça 40 g Falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Taze patates		300 g / 11 oz	180°C	35 dk	- Kuru patates kullanın - Patatesi küp küp doğrayın - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Baget tavuk (kümes hayvanları)		4-5 baget	180°C	36 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın

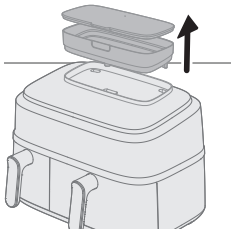
Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Balık (balık ve deniz ürünleri)		300 g / 11 oz	180°C	25 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		400 g	180°C	25 dk	- Büyükçe doğranmış - Karışık sebzeler (patlıcan, kabak, biber, soğan)
Kek		6pics	150°C	20 dk	- Küçük sepette muffin kaplarını kullanın
Ekmek		300 g	160°C	40 dk	- Pişirme aksesuarı kullanın
Isıtma		-	170°C	6 dk	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın

İpucu: Sıcak Tutma

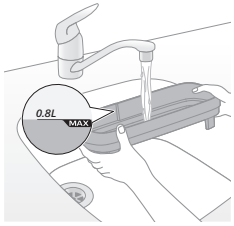
- Airfryer'da, sıcaklığı 80 dereceye ayarlayıp süreyi de yemeği ne kadar sıcak tutmak istiyorsanız buna göre ayarlayarak yemeğinizi sıcak tutabilirsiniz. Yemeğin kalitesi düşebileceğinden yemeğinizi 30 dakikadan fazla bir süre sıcak tutmanızı önermeyiz.
- Patates kızartması gibi yiyecekler sıcak tutma modunda çıtırlıklarını çok fazla kaybediyorsa cihazı daha erken kapatarak sıcak tutma süresini kısaltın veya malzemeleri 180°C sıcaklıkta 2-3 dakika pişirin.

Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi

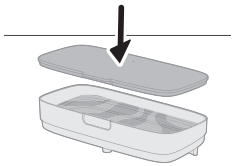
Yiyecek tablosuyla buharda pişirme ve havayla kızartma



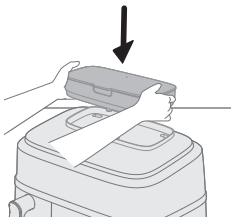
1 Su haznesini cihazdan çıkarın.



2 Su haznesini suyla doldurun.
MAX su seviyesi göstergesini aşmayın.



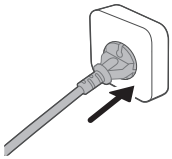
3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

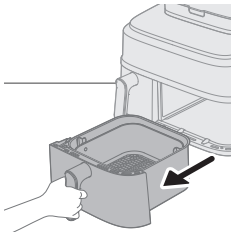


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

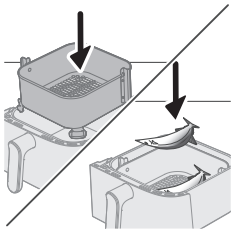
Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi devre dışı bırakılabilir.

5 Fişi prize takın.





6 Büyük tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

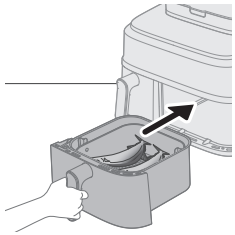


7 Sepeti büyük tavaya koyun.

8 Yiyecekleri sepete koyun.

Not

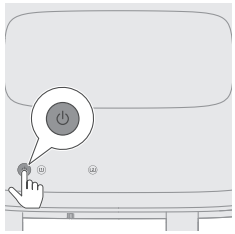
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



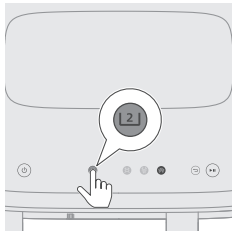
9 Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



10 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

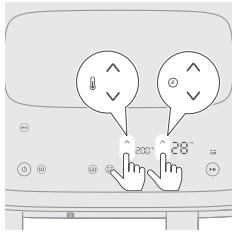


11 Büyük tavayı seçin.

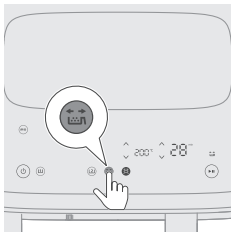


12 Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini seçin.

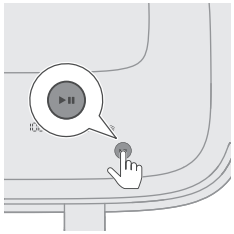
Sağ taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



13 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın (Aşağıdaki "Yiyecek tablosu"na bakın).



14 Gerekliyse pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için Sallama hatırlatıcısı düğmesine basın.

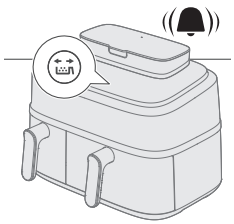


15 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

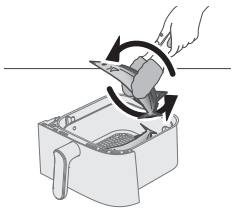
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

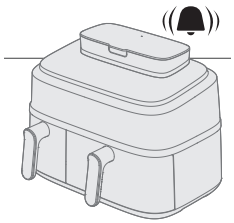
Not

- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Ekrandaki sıcaklık ve süre sabitse ve yanıp sönmüyorsa bu, cihazın normal çalıştığı anlamına gelir. 20 saniye pişirmeden sonra motor/fan sesini duyacak ve makinenin arkasından buhar geldiğini göreceksiniz.
- Pişirme işlemi sırasında yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.

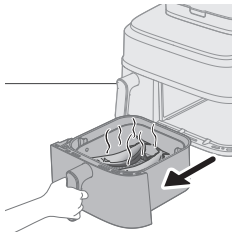


16 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, tava ile sepeti çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri yerleştirin.





17 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



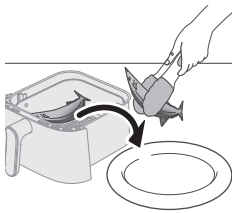
18 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



19 Malzemeleri maşa kullanarak dikkatli bir şekilde tavadan alın.

Dikkat

- **Malzemeleri alırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde sepet düşebilir ve su sıçrayabilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**



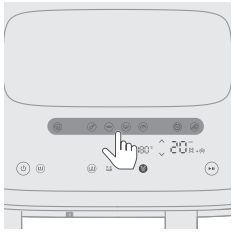
Yiyecek tablosu - büyük tava

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Küp doğranmış taze patates	800 g / 28 oz	180°C	26-35	Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk but (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	10 tane	180°C	27-30	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 200 g)	4 tane	160°C	20-22	10 g kanola yağı ekleyin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	3 tane	200°C	18-21	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz)	5 tane	160°C	20-21	10 g kanola yağı ekleyin
Karışık Sebze	1000 g/35 oz	200°C	19-21	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Karnabahar	600 g / 21 oz	160°C	19-21	Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın 10 g kanola yağı
Havuç	600 g / 21 oz	180°C	19-21	Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın 10 g kanola yağı

Ev yapımı ekmek	550 g / 19 oz	180°C	30-35	XL pişirme haznesini kullanın Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Mantı	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Bütün tavuk	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Ön ayar ile buharda pişirme ve havayla kızartma

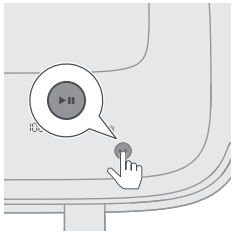
1 "Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi - Yiyecek tablosu ile buharda pişirme ve havayla kızartma" bölümündeki 1-12 arası adımları izleyin.



2 Ön ayarı seçin.

İpucu

- Başka bir ön ayara geçmek için geri düğmesini kullanarak veya ön ayar düğmesine iki kere basarak istediğiniz ön ayarı seçin.



3 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

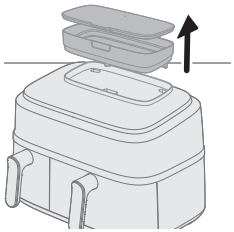
Ön ayar tablosu

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

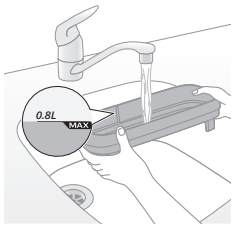
Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Taze patates		800 g / 28 oz	180°C	26 dk	- Kuru patates kullanın - Patatesi küp küp doğrayın - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister.
Baget tavuk (kümes hayvanları)		8-10 baget	180°C	27 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Balık (balık ve deniz ürünleri)		600 g / 21 oz	200°C	18 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		550 g	160°C	19 dk	- Sebzeler, ör. brokoli/karnabahar - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister. - Karışık sebze (patlıcan, kabak, biber, soğan) pişirirseniz lütfen sıcaklığı 200°C'ye ayarlayın
Ekmek		500 g	180°C	30 dk	- XL pişirme haznesini kullanın - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Isıtma		-	150°C	20 dk	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın
Mantı		400 g	160°C	15 dk	-

Buharda pişirme işlevi

Yiyecek tablosuyla buharda pişirme



1 Su haznesini cihazdan çıkarın.

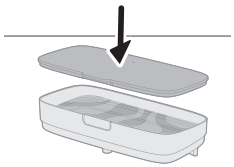


2 Su haznesini suyla doldurun.

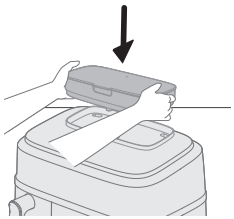
MAX su seviyesi göstergesini aşmayın.

Pişirme için gereken su miktarı, yiyecek türüne ve pişirme süresine bağlıdır.

Pişirme süresi 50 dakikadan fazla ise pişirme sırasında su haznesini yeniden doldurmanız gerekebilir.

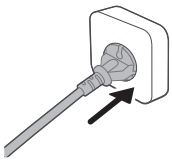


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

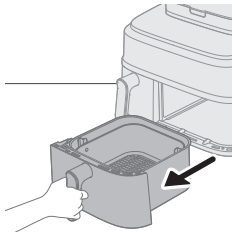


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

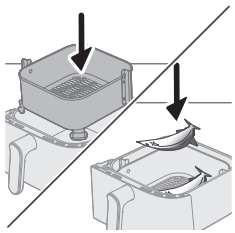
Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Fişi prize takın.



6 Büyük tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

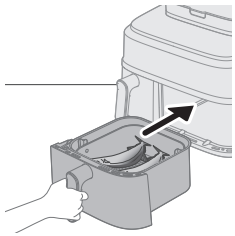


7 Sepeti büyük tavaya koyun.

8 Yiyecekleri sepete koyun.

Not

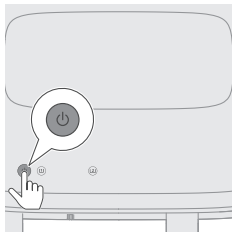
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



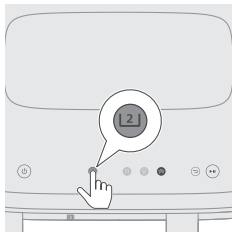
9 Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



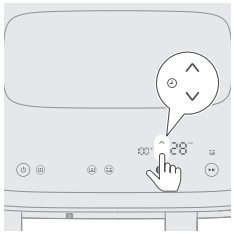
10 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.



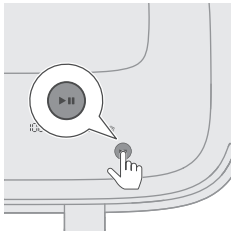
11 Büyük tavayı seçin.



12 Buharda pişirme işlevini seçin.
Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.



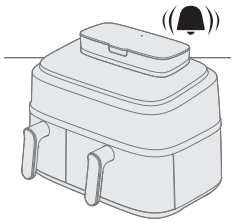
13 Gerekli süreyi seçmek için süre artırma düğmesine basın.



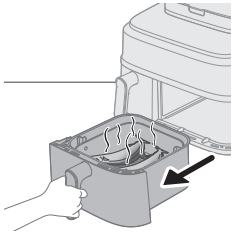
14 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

Not

- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Ekrandaki sıcaklık ve süre sabitse ve yanıp sönmüyorsa bu, cihazın normal çalıştığı anlamına gelir. 20 saniye pişirmeden sonra motor/fan sesini duyacak ve makinenin arkasından buhar geldiğini göreceksiniz.
- Pişirme işlemi sırasında yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.



15 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



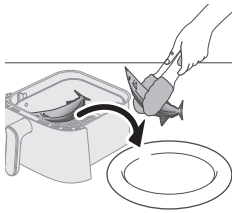
16 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



17 Malzemeleri (ör. brokoli) tavadan dikkatli bir şekilde maşa kullanarak alın.

Dikkat

- **Malzemeleri alırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde sepet düşebilir ve su sıçrayabilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**

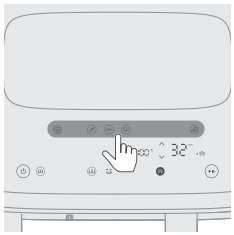


Yiyecek tablosu - büyük tava

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Küp doğranmış taze patates	800 g / 28 oz	100°C	28-35	
Bütün patates (yaklaşık 250-300 g/9-11 oz)	4 tane	100°C	45-55	
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz)	10 tane	100°C	30-40	
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz)	3 tane	100°C	18-22	
Sebzeler (brokoli gibi)	600 g / 21 oz	100°C	10-14	
Mantı	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Domuz kaburgası	300 g/11 oz	100°C	30-35	Belirli boyutta tabak kullanın
Pilav	320 g/11 oz	100°C	25-40	Pişirme kabı, silikon tepsi gibi pişirme kapları kullanarak Hazneye 320 ml su ekleyin, pirinç/su oranı 1:1,2'dir
Tavuk göğsü (yaklaşık 200 g/7 oz)	4 tane	100°C	20-30	
Hint yer elması/Tatlı patates (yaklaşık 100 g/3,5 oz)	8 tane	100°C	45-60	

Ön ayar ile buharda pişirme

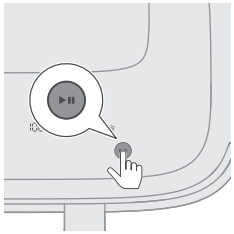
1 "Buharda pişirme işlevi" bölümündeki 1-12 arası adımları uygulayın.



2 Ön ayarı seçin.

İpucu

- Başka bir ön ayara geçmek için geri düğmesini kullanarak veya ön ayar düğmesine iki kere basarak istediğiniz ön ayarı seçin.



3 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

Ön ayar tablosu

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Taze patates		800 g / 28 oz	100°C	35 dk	- Patatesi küp küp doğrayın
Baget tavuk (kümes hayvanları)		8-10 baget ,	100°C	40 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz
Balık (balık ve deniz ürünleri)		600 g	100°C	20 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		550 g	100°C	14 dk	- Karnabahar, brokoli gibi sebzeler
Mantı		400 g	100°C	20 dk	-

Ev yapımı patates kızartması yapma

Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- Büyük tava için 800 g/28 oz ve küçük tava için 300 g/11 oz miktarında soyulmuş patates gerekir.
- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.

- Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 800 g/28 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük miktarda patates kullanılması, küçük porsiyonlara kıyasla daha az çıtır olur.

1 Patatesleri soyun ve dilimleyin (10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında).

2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.

3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.

4 Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.

5 Patatesleri kaseden parmaklarınızla veya delikli bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ kasede kalır.

Not

- Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patatesleri sepete tek seferde dökecek şekilde kaseyi eğmeyin.

6 Dilimleri sepete koyun.

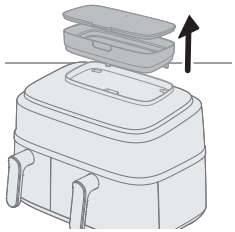
Temizlik

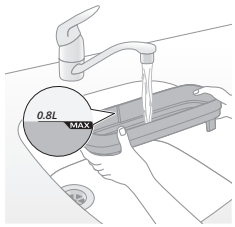
Otomatik temizleme programlarını kullanma

Buharlı temizleme işlevini kullanma

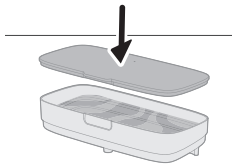
Yağlı kalıntıların çözülmesine ve büyük tavanın derinlemesine temizlenmesine yardımcı olur. Program, buharlı temizleme için 15 dakika ve tavayı kurutma için 5 dakika olmak üzere 20 dakika sürer.

1 Su haznesini cihazdan çıkarın.

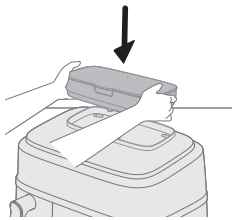




2 Su haznesini maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.

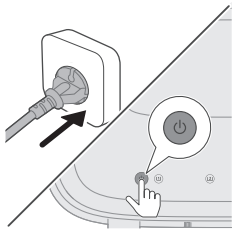


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

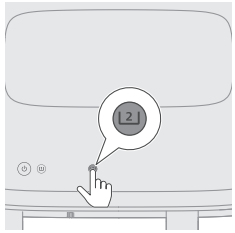


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

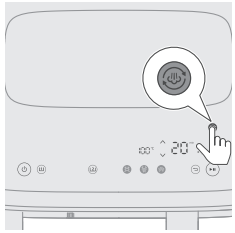
Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Cihazı açmak için Açma/Kapama düğmesine basın

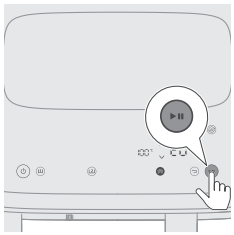


6 Büyük tavayı seçin.

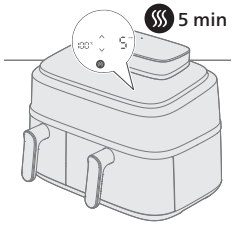


7 Sağ bölmeyi temizlemeye başlamak için Buharlı Temizleme düğmesine basın.

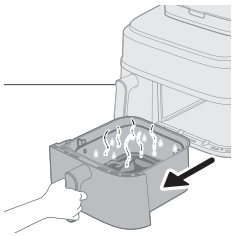
Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.



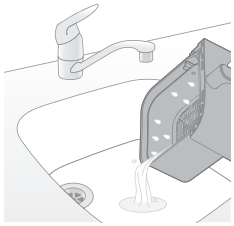
8 Temizleme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.



9 15 dakika sonra, siz tavayı çıkarana kadar cihaz sürekli sesli uyarı verir ve buharlı temizleme simgesi yanıp söner
Bu, temizleme işleminin tamamlandığını ve 5 dakikalık kurutma aşamasının kaldığını gösterir.

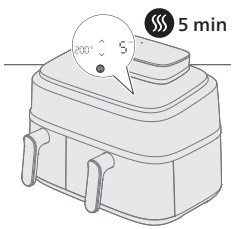


10 Tavayı çıkarın ve boşaltın.

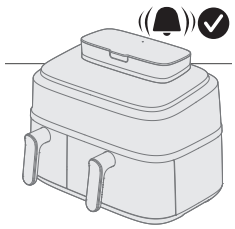


11 Sepeti ve tavayı durulayarak kalıntıları giderin.
Tavada ve sepette yağ kalırsa sabunlu su veya deterjanla bir sünger kullanarak temizleyin, ardından tekrar durulayın.

12 Isıtıcı alanı çevresindeki çözünmüş yağı bir bez veya mutfak havlusuyla silin.
Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevlerini kullanırken ısıtıcı alanının çevresinde bir miktar yağ birikir. Düzenli buharlı temizleme ve silme iç kısmın üstünü temiz tutmaya yardımcı olur.



13 Kurutma modunu otomatik olarak başlatmak için tavayı üniteye geri yerleştirin.



14 5 dakika sonra, bir bip sesi kurutma programının tamamlandığını gösterir.

İpucu

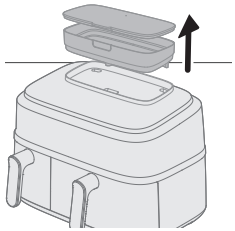
- İlk kullanımdan önce veya uzun bir süre kullanılmadıysa su dolaşım sistemini ve sağ bölmeyi iyice temizlemek için "Buharlı temizleme" işlevini kullanmanızı öneririz.

Not

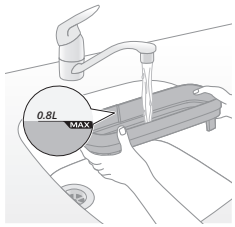
- Buharlı temizleme veya kireç temizleme programı başlatılırken cihazın arka tarafından buhar modunda olduğundan daha fazla buhar çıkışı olabilir. Bu da duvarda daha fazla yoğuşma olacağını gösterir. Bu iki programı başlatmadan önce lütfen 1) hava çıkışının doğrudan prize bakmadığından emin olun; 2) makinenin yanına başka mutfak aletleri koymayın; 3) duvarda yoğuşma oluşumunu azaltmak için makineyi duvardan 20 cm uzağa yerleştirin.

Kireç temizleme işlevini kullanma

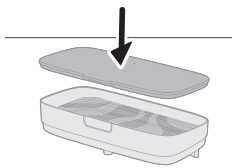
Her 10 saatlik buhar modu kullanımında simge yanıp sönerek kireç temizleme programını çalıştırma zamanının geldiğini gösterir. Bu işlev cihazın su sisteminde biriken kirecin temizlenmesine yardımcı olur ve kullanım ömrünü uzatır.



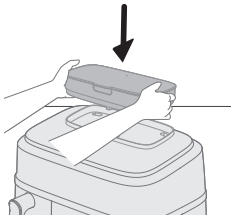
1 Su haznesini cihazdan çıkarın.



2 Su haznesini maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.

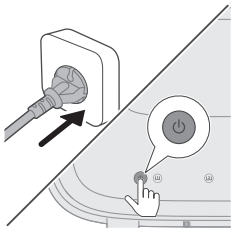


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

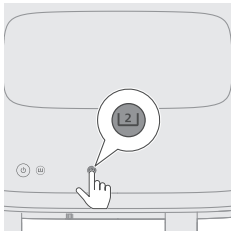


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

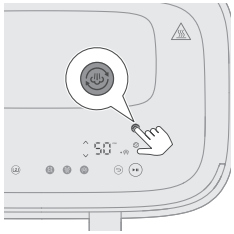
Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Cihazı açmak için Açma/Kapama düğmesine basın

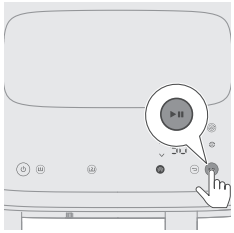


6 Büyük tavayı seçin.



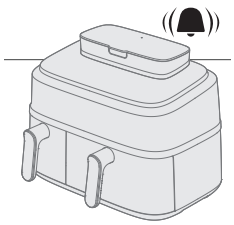
7 Kireç temizleme simgesi görünene ve yanıp sönmeye başlayana kadar Buharlı Temizleme düğmesine 3 saniyeden uzun süre basın.

Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.

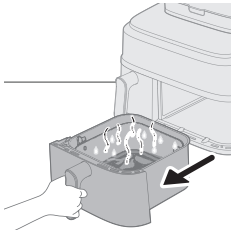


8 Kireç temizleme işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın.

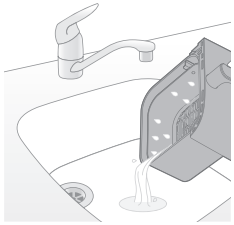
Süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.



9 Programın sona erdiğini belirten bip sesini duyana kadar 50 dakika bekleyin.



10 Büyük tavayı çıkarın.



11 Kirli suyu boşaltın.

12 Tavayı ve sepeti yıkayın, durulayın ve kurutun. Pişirme haznesini kuru bir bezle veya mutfak havlusuyla silin.

İç su dolaşım sistemini durulamak ve tavayı kurutmak için buharlı temizleme işlevi kullanmanız önerilir.

Not

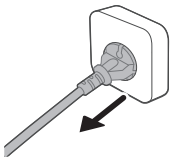
- Simge yanıp söndüğünde kirecin hemen temizlenmesi en iyisidir; aksi takdirde kireç su dolaşımında birikebilir ve tıkanıklık yaratabilir.
- Kireç çözme işlemini daha sonra yapmak isterseniz bildirimi geçebilirsiniz. Airfryer'ınızı bir sonraki açışınızda tekrar hatırlatılır.
- Sülfürik asit, hidroklorik asit, sülfamik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücü sıvıları hiçbir koşulda kullanmamalısınız; bunlar cihazınızın su sistemine zarar verebilir ve kireç birikimini düzgün bir şekilde çözmeyebilir.
- Suyun sert olduğu bir bölgede yaşıyorsanız cihazın kirecini daha sık temizlemeniz gerekebilir.

Genel temizlik

Uyarı

- **Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**
- **Cihazın tavası ve sepeti yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.**

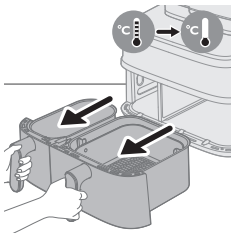
Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.



1 Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

İpucu

- Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.



2 Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

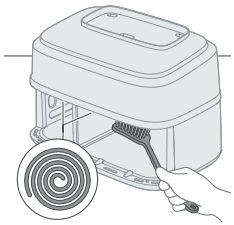
3 Tavayı ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

İpucu

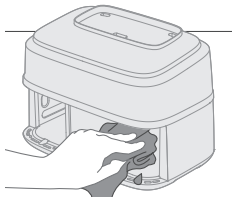
- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.
- Gerekirse ısıtma elemanına yapışan yemek kalıntıları yumuşak ila orta sertlikte bir kıl fırça ile temizlenebilir. Çelik kıllı fırça veya sert kıllı fırçalar kullanmayın. Bunlar, ısıtma elemanının üzerindeki kaplamaya zarar verebilir.



4 Çizikleri önlemek için cihazın dış yüzeyini kırışıksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



5 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



6 Cihazın iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

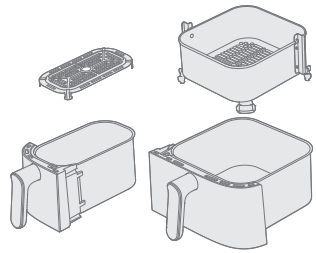
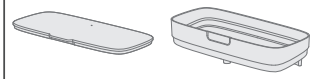
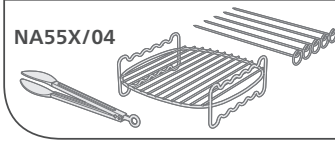
Not

- Küçük ve büyük tava arasında yer alan ayırıcıyı temizlik sırasında yanlışlıkla çıkarırsanız bu parçayı hemen yerine geri yerleştirin.

İpucu

- Tavaya yiyecek kalıntıları yapışırsa kalıntıları yumuşatmak ve temizliği kolaylaştırmak için otomatik temizleme programı olan "Buharlı temizleme" işlevini kullanın (bkz. "Otomatik temizleme programlarını kullanma").

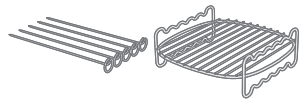
Temizleme tablosu

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

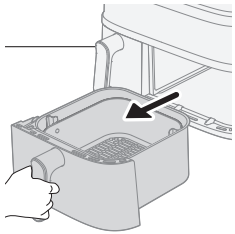
Aksesuarlar

Çift katmanı kullanma

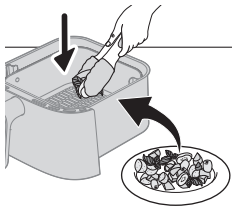
Çift katman ve şiş şu modellerle birlikte gelir: NA55X/03.



Çift katman, iki seviyede pişirmeye olanak sağlayan kullanışlı bir aksesuardır ancak yalnızca büyük tavayla uyumludur.



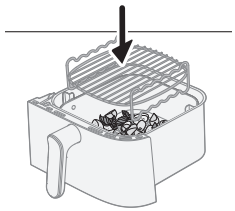
1 Büyük tavayı cihazdan çıkarın.



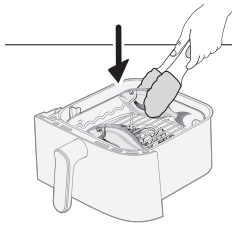
2 İstediğiniz yiyeceği sepete yerleştirin.

Not

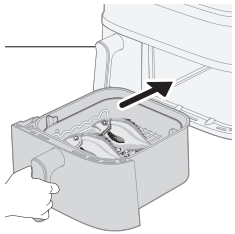
- Çift katmanla pişirilmesi önerilen malzemeler için aşağıdaki yiyecek tablosuna bakın.



3 Çift katmanı sepetteki yiyeceğin üzerine yerleştirin.



4 Yiyeceğin ikinci porsiyonunu çift katmanın üzerine yerleştirin.



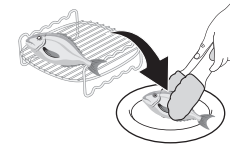
5 Tepsiyi cihaza yerleştirin, süreyi ve sıcaklığı aşağıdaki tabloda belirtilen şekilde ayarlayın. Hazır olduğunuzda başlat düğmesine basın.

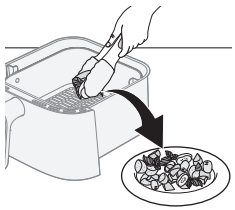
Yemekler	Ağırlık (çiğ)	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not

Dondurulmuş tavuk nugget	300 g / 11 oz	17–20 dk	180°C		
Dondurulmuş ince patates kızartması	400 g / 14 oz				
Dondurulmuş tavuk kanat	450 g / 16 oz	16–20 dk	200°C		
Dondurulmuş tavuk burger köftesi	350 g / 12 oz				
Mısır koçanı	800-1000 g / 28-35 oz	24–28 dk	180°C	-	3 parça mısır koçanı
Elma dilim patates	500 g / 18 oz				
Çipura	500-600 g / 18-21 oz	18–20 dk	200°C	-	2 tane bütün balık
Fırında patates (dörde bölünmüş)	350 g / 12 oz				
Bütün mantar	200 g / 7 oz	12–14 dk	200°C		
Derili kral karides	400 g / 14 oz				
Izgara peynir veya tofu	250 g / 9 oz	15–18 dk	180°C	-	Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ızgara peyniri veya tofuyu çevirin
Karışık sebze	500 g / 18 oz				

Not

- Tabloda üstte listelenen yiyecek malzemeleri çift katmanın üst seviyesine, ikinci malzeme de alt seviyeye yerleştirilmelidir.





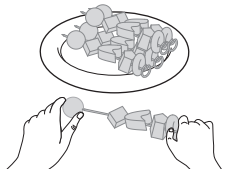
6 Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra yiyeceği sepetten dikkatlice çıkarmak için fırın eldiveni ve maşa kullanın.

Dikkat

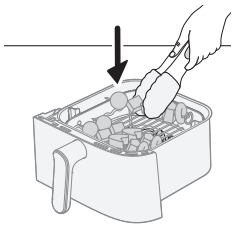
- **Pişirme sırasında ısındığı için çift katmanı çıkarırken dikkatli olun.**

Şişi kullanma

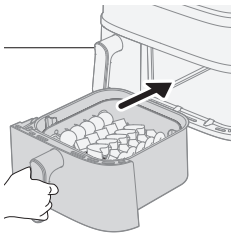
Şiş, çift katmanla birlikte kullanılabilir.



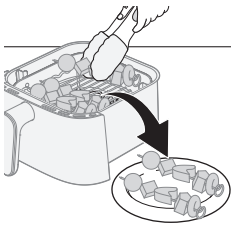
1 İstediğiniz et ve sebzeleri şişlere geçirin.



2 Şişleri çift katmandaki belirlenmiş oluklara yerleştirin.



3 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.
4 Süreyi ve sıcaklığı belirtilen tabloya göre ayarlayın ve pişirme işlemini başlatın.



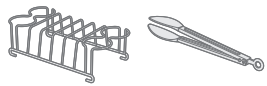
5 Pişirme işlemi tamamlanınca yiyeceği sepetten dikkatlice çıkarmak için fırın eldiveni ve maşa kullanın.

Pişirme süreleri ve sıcaklıklarıyla ilgili özel öneriler için tabloya bakın.

Sepet içeriği	Porsiyon	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not
5 şiş yiyecek	5 şiş	15–18 dk	180°C	- Karışık sebzeleri tavanın alt kısmına, şişleri ise çift katmanın üst kısmına yerleştirin.
Karışık sebze	500 g			

Kahvaltı setini kullanma

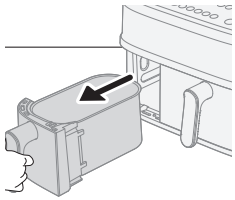
Kahvaltı kiti şu modellerle birlikte gelir: NA55X/04.



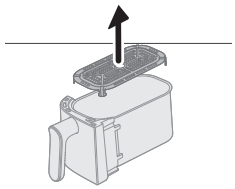
Kahvaltı kiti, aynı anda dört yumurta pişirip dört dilim ekmek kızartmaya olanak tanır.

Dikkat

- **Pişmiş yumurtaları ve kızarmış ekmekleri kahvaltı kitinden güvenli bir şekilde çıkarmak amacıyla, olası yanık riskini önlemek için mutlaka maşa kullanın.**



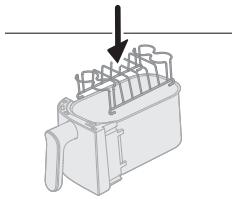
1 Küçük tavayı cihazdan çıkarın.



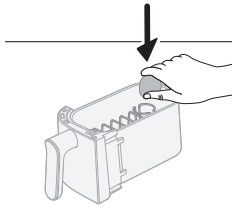
2 Alt plakayı tavadan çıkarın.

Not

- Alt plaka çıkarılmazsa ekmek dilimleri tavanın içine düzgün şekilde oturmayabilir.



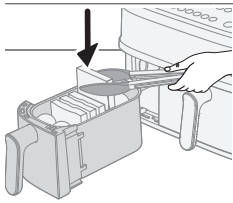
3 Kahvaltı kitini küçük tavaya yerleştirin.



4 Kahvaltı kitine en fazla dört yumurta koyun ve tavayı tekrar cihaza yerleştirin.
5 Süreyi ve sıcaklığı aşağıdaki yiyecek tablosuna göre ayarlayın ve başlat düğmesine basın.

Kahvaltı kiti	Miktar	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not

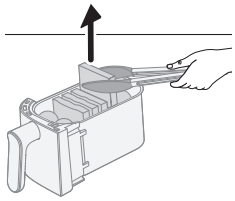
Katı yumurta	4 adet yumurta	10–12 dk	180°C	- Önce yumurtaları pişirin. Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde ekmekleri ekleyin.
Rafadan yumurta	4 adet yumurta	8–10 dk		
Kızarmış ekmek	5 tane	5–6 dk		



6 Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde ekmek dilimlerini kahvaltı kitine ekleyin ve pişirmeyi devam ettirin.

İpucu

- Ekmekleri eklemeyi unutmamak için sallama hatırlatıcısını etkinleştirmeyi düşünebilirsiniz.
- Ekmek dilimleri tavaya sığmıyorsa dilimleri ikiye bölün.



7 Pişirme işlemi tamamlanınca yumurtaları ve ekmekleri dikkatlice çıkarmak için maşa kullanın.

Özel pişirme süreleri ve sıcaklıkları için lütfen aşağıdaki yiyecek tablosuna bakın.

Saklama

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3 Kabloyu, cihazın arkasındaki kablo tutucu yerinin etrafına sarın.

Not

- Airfryer'ı taşırken tavaların yanlışlıkla düşmesini engellemek için ürünü her zaman yatay olarak tutun. Düşen tavalar, hasar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilir süzgeç altlık gibi çıkarılabilen parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için **www.philips.com/support** adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmı kullanım sırasında ısınıyor.	İçerideki ısı dış duvarlara yayılır.	Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı tamamen güvenlidir.
Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor.	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin.
	Sepetteki malzeme miktarı çok fazladır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
	Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.	Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatları uygulayın.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.	Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.
	Açma/Kapama düğmesine henüz basılmamıştır.	Açma/kapama düğmesine basmak için başparmağınızı kullanın ve parmağınızın tüm düğmeye değdiğinden emin olun.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın tavasında bazı küçük noktalar görülebilir.	Sepeti tepsiye doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Sepeti açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın duvarına çarparak küçük kaplama parçalarının dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.
	Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sıçrıyordur.	Yiyeceği sepete yerleştirmeden önce kurulayın.
Airfryer'ın ekranında "E1" görüntüleniyor.	Cihaz bozuk/kusurlu.	Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
	Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.	Cihazınız düşük bir ortam sıcaklığında saklanmışsa tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyin. Ekranınızda hala "E1" uyarısı görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E4–E12" görüntüleniyor.	Cihazda bir arıza olabilir.	Cihazın fişini çıkarıp tekrar takmayı deneyin. Bu işlem sorunu çözmezse lütfen Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın içinden tuhaf bir ses geliyor.	Cihazda, ısıyı gıdaya iletmek için gerekli olan bir fan ve cihazın buharda pişirme işlevi için gerekli olan bir su pompası bulunur.	Bu ses tasarım gereğidir ve normaldir. Ses çok artarsa veya çok değişirse daha fazla tavsiye için lütfen Philips destek merkeziyle iletişime geçin.
Pişirme sonrasında pişirme haznesinde su kalıyor.	Airfryer pişirme sırasında buhar üretir. Buhar, yiyeceğin üzerinde ve pişirme haznesinin iç duvarlarında yoğunlaşır. Yoğunlaşmadan açığa çıkan su pişirme sonrasında pişirme haznesinde kalır.	Pişirme sonrasında pişirme haznesinde belirli bir miktar su kalması normaldir. Islak, aşındırıcı olmayan bir bezle silmeniz yeterlidir.
sürekli olarak yanıp sönüyor	Su haznesinde su yoktur	Su haznesine su ekleyin.
	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiştir	Su haznesini yerine sabitlemek için oluğa bastırın ve ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın.
	Su borusu tıkalıdır	Ülkenizdeki müşteri merkeziyle iletişime geçin ve yardım isteyin.
sürekli olarak yanıp sönüyor	Bu, kireç temizleme hatırlatıcısıdır	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. "Kireç temizleme" bölümüne bakın.
Buharda pişirme, buharla temizleme ve kireç temizleme sırasında duvarda bir miktar yoğuşma suyu olabilir	Bu normaldir; buhar sağ taraftaki hava çıkışından çıkar ve fan ile duvara doğru yönlendirilir	Cihazı duvardan 20 cm uzağa yerleştirin ve elektrik sorunlarını önlemek için cihazın sağ hava çıkışını prizin hemen önüne yerleştirmeyin. Diğer mutfak aletlerini cihazın yakınına koymayın. Kurulamak için bez kullanın.
Makine sızıntı yapıyor	Cihazın iç kısmından sızıntı (su borusunda vb. sızıntı)	Ülkenizdeki müşteri merkeziyle iletişime geçin ve yardım isteyin.
	Cihaz, dış kuvvet veya deformasyon nedeniyle çatlamıştır	
	Sızıntı su haznesinden gelmektedir	Su haznesini çıkarın ve doğru şekilde tekrar takın Su haznesinde çatlak olup olmadığını kontrol edin, ülkenizdeki müşteri merkeziyle iletişime geçin
Yetersiz buhar	Su haznesinde yeterli su yoktur	Yeterli su olduğundan emin olmak için su haznesini kontrol edin.
	Su haznesi tam olarak ve düzgün şekilde takılmamıştır	Su haznesini yerine sabitlemek için oluğa bastırın ve ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Makinenin üst kısmındaki olukta bulunan su girişi kirlidir/tıkalıdır	Su girişini temizleyin ve durulayın.
	Buhar üreteci tıkanmıştır veya buhar boru hattında sızıntı vardır	Cihaz uzun bir süredir kullanılıyorsa buhar üretecinin temizlenmesi ve kirecinin temizlenmesi gerekiyor olabilir. Kireç temizleme programını başlatın. Hala çalışmıyorsa lütfen müşteri merkeziyle iletişime geçin
Buharda pişirme, buharda pişirme ve havayla kızartma, buharlı temizleme, kireç temizleme programı başlatılırken fan veya motordan ses gelmiyor ancak sıcaklık ve süre göstergesi sabit yanıyor, yanıp sönmüyor	Bu normal bir durumdur. Cihaz çalışmaktadır.	Durumu tekrar kontrol etmek için 20 saniyeden uzun bir süre bekleyin.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικό! 1399
Ανακύκλωση 1402
Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF) 1402
Εγγύηση και υποστήριξη 1402
Εισαγωγή 1403
Γενική περιγραφή 1404
Περιγραφή των λειτουργιών 1406
Πριν την πρώτη χρήση 1408
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση 1408
Οδηγίες μαγειρέματος 1411
Μαγείρεμα σε δύο κάδους 1411
Μαγείρεμα σε έναν κάδο 1415
Καθάρισμα 1441
Χρήση αυτοματοποιημένων προγραμμάτων καθαρισμού 1441
Γενικός καθαρισμός 1447
Αξεσουάρ 1449
Αποθήκευση 1454
Αντιμετώπιση προβλημάτων 1454

Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.



Κίνδυνος

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.
- Πριν την πρώτη χρήση, πρέπει να συναρμολογηθεί ο χώρος αποθήκευσης καλωδίου στη συσκευή. Μην αφαιρείτε ποτέ τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου.

Προειδοποίηση

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα, η οποία προστατεύεται από ρελέ.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.

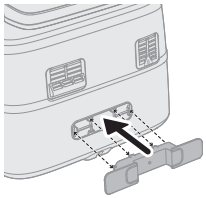
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 15 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην προσθέσετε ποτέ λάδι στον κάδο.
- Επειδή το Airfryer διαθέτει δύο θαλάμους μαγειρέματος, η ηλεκτρική του ισχύς είναι μεγάλη. Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα άλλες ενεργοβόρες συσκευές στο ίδιο κύκλωμα (π.χ. βραστήρες, ηλεκτρικές ψησταριές κ.λπ). Διαφορετικά, μπορεί να ενεργοποιηθεί το ρελέ και να πέσει η ασφάλεια.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5ºC έως 40ºC.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, το καλάθι και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό, πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό, να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι για να αποφύγετε εγκαύματα από τον ορμητικό ατμό.
- Το αδρανές τμήμα είναι πάντα καυτό, ακόμη και όταν το άλλο βρίσκεται σε λειτουργία.



- Το αχρησιμοποίητο τμήμα/κοιλότητα της συσκευής μπορεί να ζεσταθεί όταν το άλλο τμήμα/κοιλότητα είναι σε χρήση και συνιστάται να διατηρείτε όλα τα συρτάρια στη θέση τους, ακόμη και όταν χρησιμοποιείται ένα μόνο τμήμα/κοιλότητα, και να τα ανοίγετε/αφαιρείτε μόνο όταν αυτό είναι απαραίτητο για την πλήρωση του συρταριού.
- Μην τοποθετείτε το παράθυρο ατμού της συσκευής πάνω στην πρίζα.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα.
- Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Οι αντιστάσεις, οι άκρες των μεταλλικών εξαρτημάτων και το προστατευτικό πιτσιλίσματος μπορεί να καίνε.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία προγραμματισμένης ολοκλήρωσης μαγειρέματος (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).
- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να προσέχετε να μην πέσουν τα εξαρτήματα.



- Το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου λειτουργεί επίσης ως διαχωριστικό, καθώς δημιουργεί απόσταση μεταξύ της συσκευής και του τοίχου για την αποφυγή συσσώρευσης θερμότητας. Μην αφαιρείτε ποτέ αυτό το διαχωριστικό.
- Όταν ανάψει το εικονίδιο αφαλάτωσης, προχωρήστε στη διαδικασία αφαλάτωσης.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε την έξοδο αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα. Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.
- Αν συσσωρεύεται ατμός μέσα ή γύρω από την επιφάνεια της εξόδου ατμού, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
- Εάν υπάρχει συμπύκνωμα νερού στην κενή υποδοχή, συνιστάται η ρύθμιση της θέσης της συσκευής ή η χρήση του καλύμματος σκόνης της υποδοχής για την αποφυγή συσσώρευσης συμπυκνώματος στις κενές υποδοχές.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni προσφέρει μια εγγύηση δύο ετών για αυτό το προϊόν μετά την αγορά του. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **www.philips.com/support**.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια και καλώς ήρθατε στην οικογένεια της Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.philips.com/welcome**.

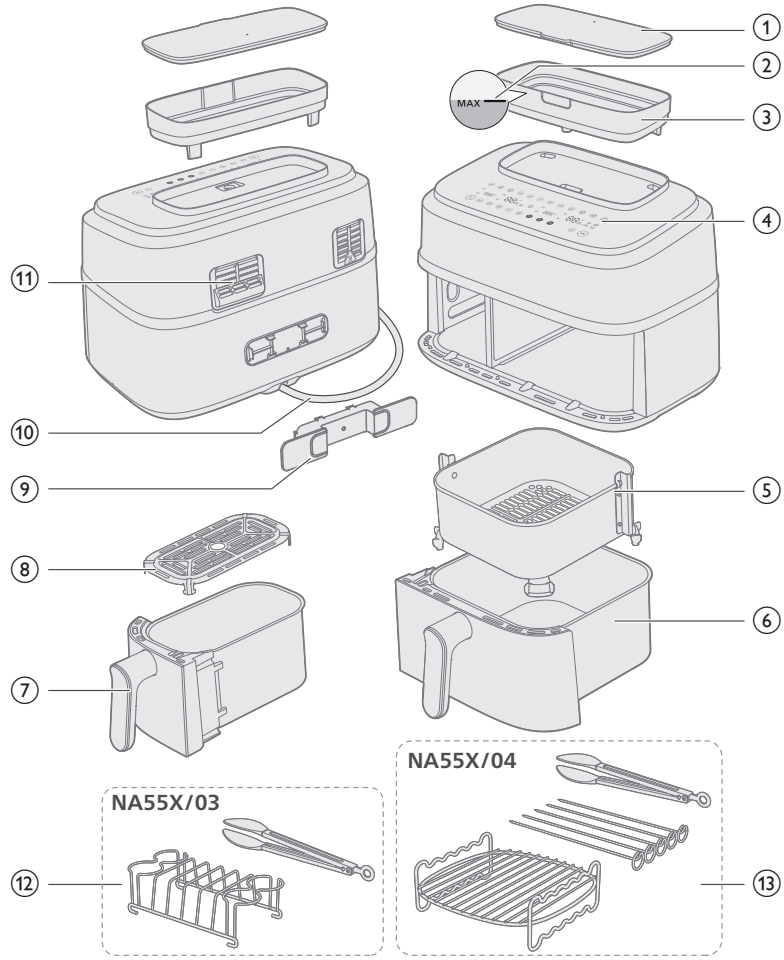
Με το Airfryer με δύο καλάθια και ατμό, μπορείτε να παρασκευάζετε δύο υλικά με ξεχωριστές μεθόδους μαγειρέματος και να είναι και τα δύο έτοιμα ταυτόχρονα. Δύο καλάθια για τηγάνισμα, μαγείρεμα, ψήσιμο και ψήσιμο στο γκριλ. Το μεγάλο καλάθι είναι επίσης εξοπλισμένο για μαγείρεμα στον ατμό. Απολαύστε τέλεια μαγειρεμένα γεύματα με την τεχνολογία RapidAir Plus και Air Steam.

Επιπλέον, το Airfryer διαθέτει αυτόματο πρόγραμμα καθαρισμού, όπως καθαρισμό με ατμό και αφαίρεση αλάτων. Η λειτουργία καθαρισμού με ατμό μπορεί να διευκολύνει την αφαίρεση λίπους που συσσωρεύεται από τον μεγάλο κάδο και γύρω από τον σωλήνα θέρμανσης. Η λειτουργία αφαλάτωσης βοηθά στον καθαρισμό της συσσώρευσης αλάτων στο σύστημα νερού της συσκευής και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της.

Συνοδεύεται από την εφαρμογή Home ID που σας παρέχει αναλυτικές οδηγίες και εκατοντάδες λαχταριστές συνταγές με συγκεκριμένες ρυθμίσεις για το Airfryer με δύο καλάθια.

Κατεβάστε την εφαρμογή χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR που υπάρχει στη συσκευασία.

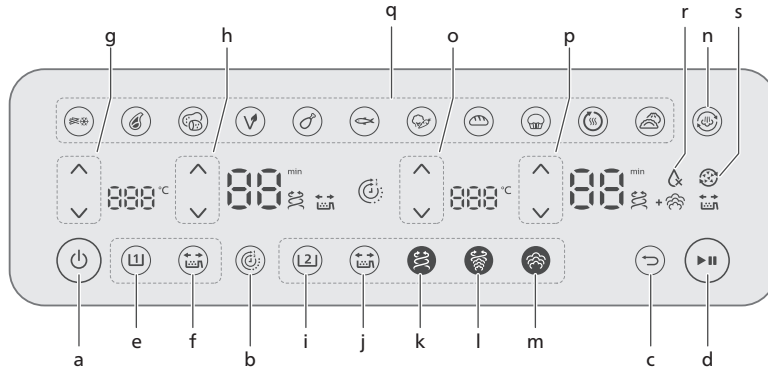
Γενική περιγραφή



Κυρίως μέρη

1	Καπάκι δοχείου νερού	8	Κάτω πλάκα δαπέδου για τον μικρό κάδο
2	Ένδειξη στάθμης νερού MAX	9	Εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου
3	Δοχείο νερού	10	Καλώδιο ρεύματος
4	Πίνακας ελέγχου	11	Έξοδοι αέρα
5	Καλάθι για μεγάλο κάδο	12	Κιτ πρωινού (μόνο στο NA55X/03)
6	Μεγάλος κάδος	13	Εξάρτημα δύο επιπέδων με σούβλες (μόνο στο NA55X/04)
7	Μικρός κάδος		

Πίνακας ελέγχου



a Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
b Λειτουργία χρόνου
c Κουμπί επιστροφής
d Κουμπί έναρξης/παύσης

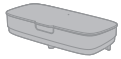
Κουμπιά ελέγχου μικρού κάδου

e Κουμπί μικρού κάδου
f Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
g Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας
h Κουμπιά ελέγχου χρόνου

Κουμπιά ελέγχου μεγάλου κάδου

i Κουμπί μεγάλου κάδου
j Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
k Κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος στον αέρα
l Κουμπί λειτουργίας ατμού και τηγανίσματος στον αέρα
m Κουμπί λειτουργίας ατμού
n Κουμπί λειτουργίας καθαρισμού με ατμό
o Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας
p Κουμπιά ελέγχου χρόνου
q Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων
r Ένδειξη έλλειψης νερού
s Εικονίδιο υπενθύμισης αφαλάτωσης

Περιγραφή των λειτουργιών



Δοχείο νερού

Το Airfryer διαθέτει δοχείο νερού στο πάνω μέρος της συσκευής. Η ένδειξη στάθμης νερού MAX είναι περίπου 800 ml, ορατή τόσο από μπροστά όσο και από πίσω. Για να αποφύγετε τη διαρροή νερού, μην υπερβαίνετε αυτήν τη στάθμη.

Για να αποφύγετε τυχόν διαρροές, κρατήστε το δοχείο νερού και με τα δύο χέρια καθώς το γεμίζετε και κλείστε το καπάκι πριν το μετακινήσετε. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος, για να αποφύγετε τη συσσώρευση αλάτων.



Λειτουργία χρόνου

Συγχρονίζει αυτόματα τον χρόνο μαγειρέματος για να εξασφαλίσει ότι και οι δύο κάδοι ολοκληρώνουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα, ακόμα και αν υπάρχουν διαφορετικοί χρόνοι μαγειρέματος.



Κουμπί επιστροφής

Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιστροφής αν κατά λάθος δεν επιλέξατε τη σωστή προεπιλογή/λειτουργία.



Υπενθύμιση ανακίνησης

Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε ειδοποιήσεις που σας υπενθυμίζουν να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα. Θα ακούσετε ένα "μπιπ" και θα δείτε ένα εικονίδιο ανακίνησης να αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη ώρας.



Λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα

Η τεχνολογία RapidAir Plus, χάρη στη μοναδική της αστεροειδή σχεδίαση, κυκλοφορεί τον καυτό αέρα μέσα και γύρω από το φαγητό, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα μέσα και έξω, για νόστιμα σπιτικά γεύματα.



Λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Απολαύστε το μαλακό αποτέλεσμα του μαγειρέματος στον ατμό με την τραγανότητα του τηγανίσματος στον αέρα, χρησιμοποιώντας την τεχνολογία RapidAir Plus με Air Steam.



Λειτουργία ατμού

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Η τεχνολογία Air Steam εξασφαλίζει την καλή έγχυση ατμού για λαχανικά, ψάρια, ντάμπλινγκ ή αρτοσκευάσματα, επιτυγχάνοντας τρυφερή και λεπτή υφή χωρίς να είναι γεμάτα υγρασία ή "νερωμένα".



Εικονίδιο ένδειξης έλλειψης νερού

Είναι το εικονίδιο στη δεξιά ψηφιακή οθόνη. Όταν αναβοσβήνει με έναν ήχο "μπιπ", αυτό υποδεικνύει ότι δεν υπάρχει νερό στο δοχείο ή ότι το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Γεμίστε το δοχείο με νερό και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη θέση του. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής λειτουργίας και η ένδειξη θα σβήσει.



Λειτουργία καθαρισμού με ατμό

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Πατήστε το κουμπί καθαρισμού με ατμό μία φορά, για να αρχίσετε τον καθαρισμό του δεξιού θαλάμου και να μαλακώσουν τα υπολείμματα λίπους στον κάδο και γύρω από το θερμαντικό στοιχείο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός - Καθαρισμός με ατμό".



Λειτουργία αφαλάτωσης

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί καθαρισμού με ατμό για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο αφαίρεσης αλάτων. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός-Αφαλάτωση".





Παύση μαγειρέματος

Πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης ή τοποθετήστε ξανά τον "κάδο/καλάθι" για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Οι παρακάτω προεπιλογές είναι προγράμματα μαγειρέματος που παρέχουν συστάσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος με βάση μια συγκεκριμένη ποσότητα φαγητού. Για περισσότερες λεπτομέρειες, δείτε το κεφάλαιο "Μαγείρεμα με προεπιλογές".

Σνακ με βάση τις κατεψυγμένες πατάτες	Μπριζόλα	Φρέσκες πατάτες	Λαχανικά	Μπούτια κοτόπουλου	Ψάρι
Λαχανικά	Ψωμί	Μάφιν/ Κέικ	Ξαναζέσταμα	Ντάμπλινγκ	

Θόρυβος συσκευής

Μπορεί να ακούσετε κάποιο θόρυβο ενώ λειτουργεί η συσκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό και προέρχεται από την αντλία και τον ανεμιστήρα.

Ηχητικές ειδοποιήσεις

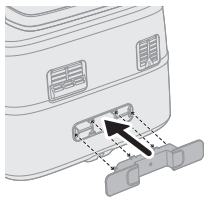
Μερικές φορές ακούτε έναν ήχο, για παράδειγμα όταν η συσκευή έχει ολοκληρώσει το μαγείρεμα ή όταν απαιτείται κάποια ενέργεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, π.χ. ανακίνηση ή γύρισμα του φαγητού.

Πριν την πρώτη χρήση

Σημαντικό!

- **Κατά την πρώτη χρήση, το Airfryer μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό θα πρέπει να εξαφανιστεί σε λίγα λεπτά.**
- **Πριν από το πρώτο μαγείρεμα, ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Καθαρισμός" για να καθαρίσετε καλά τη συσκευή.**

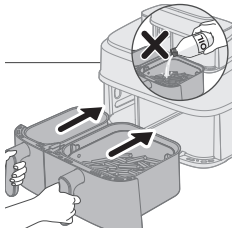
1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").



4 Συνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου στην καθορισμένη περιοχή στο πίσω μέρος της συσκευής, ασφαλίζοντάς το στη θέση του.

Προσοχή

- **Το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου λειτουργεί επίσης ως διαχωριστικό, καθώς δημιουργεί απόσταση μεταξύ της συσκευής και του τοίχου για την αποφυγή συσσώρευσης θερμότητας.**



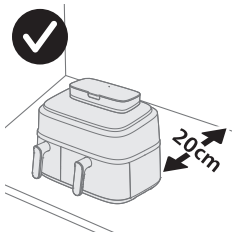
Προσοχή

- **Αυτό το Airfryer λειτουργεί με καυτό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.**
- **Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.**
- **Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.**
- **Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.**
- **Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.**

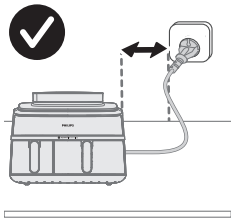
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Σημείωση



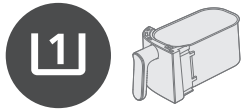
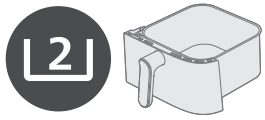
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, βγαίνει καυτός ατμός από την έξοδο αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας με ασφάλεια μακριά από τον ατμό και την έξοδο. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε την έξοδο αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα.



- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.
- Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, βγαίνει καυτός ατμός από την έξοδο αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας με ασφάλεια μακριά από τον ατμό και την έξοδο. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε την έξοδο αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα.

Οδηγίες μαγειρέματος

Υπάρχουν διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος για τον αριστερό και τον δεξιό κάδο. Μπορείτε να επιλέξετε τον αντίστοιχο κάδο για την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

	Λειτουργία μαγειρέματος		
	Τηγάνισμα στον αέρα	Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα	Μαγείρεμα στον ατμό
			
Μικρός κάδος 	✓	✗	✗
Μεγάλος κάδος 	✓	✓	✓

Πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού ή τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο και ότι δεν υπερβαίνει την ένδειξη στάθμης νερού MAX στο δοχείο νερού.

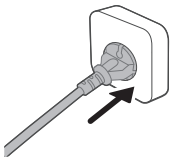
Αδειάστε το δοχείο νερού μετά το μαγείρεμα.

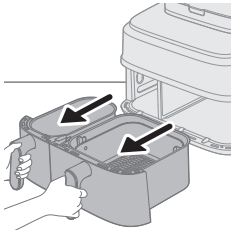
Μαγείρεμα σε δύο κάδους

Μαγείρεμα με λειτουργία χρόνου

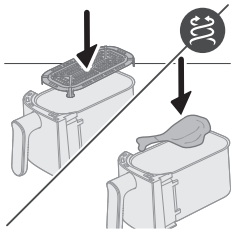
Αν μαγειρεύετε δύο φαγητά με διαφορετικές λειτουργίες, θερμοκρασίες και χρόνο, χρησιμοποιήστε τη **λειτουργία χρόνου** για να ολοκληρώσετε και τους δύο κάδους ταυτόχρονα.

1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

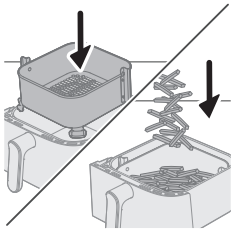




2 Αφαιρέστε και τους κάδους από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.



3 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα μέσα στον μικρό κάδο.



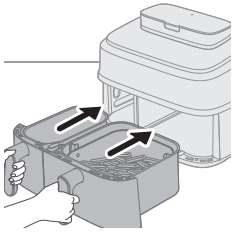
4 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

Σημείωση

- Βεβαιωθείτε ότι οι υποδοχές του καλαθιού είναι σωστά τοποθετημένες στη δεξιά και την αριστερή πλευρά κατά την τοποθέτησή του στον κάδο. Αν το περιστρέψετε κατά λάθος κατά 90 μοίρες, το καλάθι δεν θα εφαρμόσει.
- Είναι φυσιολογικό να ασκείτε λίγη δύναμη για να τοποθετήσετε το καλάθι στον κάδο.

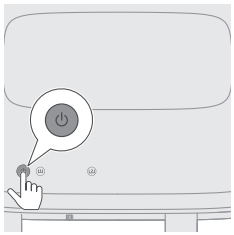
5 Τοποθετήστε τα υλικά στα καλάθια.

6 Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

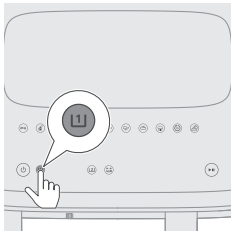


Προσοχή

- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

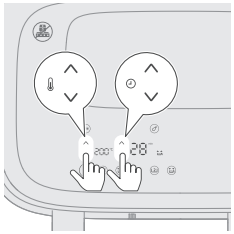


7 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



8 Επιλέξτε τον μικρό κάδο.

Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στην αριστερή πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



9 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.

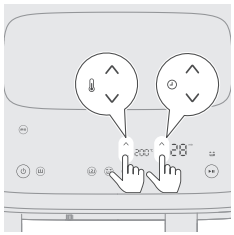


10 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



11 Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος: τηγάνισμα στον αέρα, μαγείρεμα στον ατμό ή λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα.

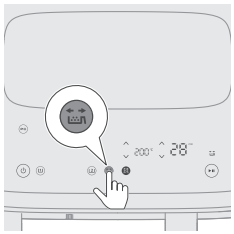
Πριν επιλέξετε τη λειτουργία ατμού ή τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα, γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη στάθμης MAX.



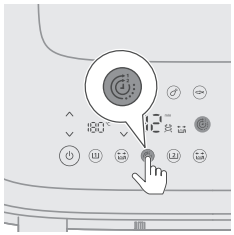
12 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.

Αν επιλέξετε τη λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα ή τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Για τη λειτουργία ατμού, η θερμοκρασία είναι σταθερή στους 100°C και δεν είναι ρυθμιζόμενη.

Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα σε έναν κάδο" για τις προτεινόμενες ποσότητες φαγητού, θερμοκρασίες και χρόνο μαγειρέματος.



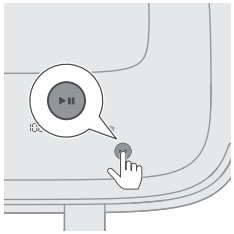
13 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



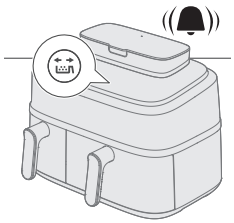
14 Πατήστε το κουμπί λειτουργίας χρόνου, για να εξασφαλίσετε ότι το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί και για τα δύο πιάτα ταυτόχρονα.

Αν μαγειρεύετε δύο τρόφιμα με διαφορετικές λειτουργίες, θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος και δεν χρειάζεται να ολοκληρωθούν ταυτόχρονα, μπορείτε να παραλείψετε αυτό το βήμα.

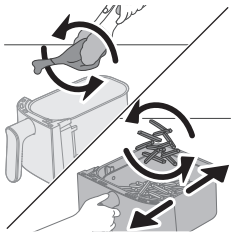
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν ρυθμίσετε τον χρόνο για έναν κάδο, η **λειτουργία χρόνου** θα απενεργοποιηθεί και οι δύο κάδοι θα λειτουργούν ξεχωριστά. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη **λειτουργία χρόνου**, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **λειτουργίας χρόνου** που εμφανίζεται. Τέλος, πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

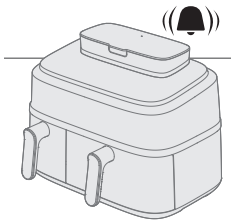


15 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

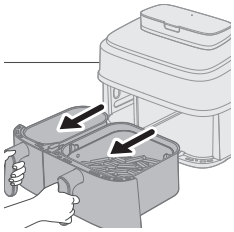


16 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, αφαιρέστε τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη συσκευή.





17 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



18 Τραβήξτε έξω τους κάδους και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Αν δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

19 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες) από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

Σημείωση

- Για να θέσετε σε παύση και τους δύο κάδους, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και για τους δύο κάδους.
- Για να διακόψετε προσωρινά μόνο έναν κάδο, επιλέξτε πρώτα αυτόν τον κάδο και κατόπιν πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσετε το μαγείρεμα για τον συγκεκριμένο κάδο.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια προεπιλογή σε έναν κάδο και μη αυτόματες ρυθμίσεις στον άλλο.
- Η συσκευή τίθεται αυτόματα σε παύση όταν τραβήξετε έξω έναν κάδο και συνεχίζει το μαγείρεμα όταν τον τοποθετήσετε ξανά στη θέση του.

Για οδηγίες σχετικά με τις διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στις αντίστοιχες ενότητες στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα σε έναν κάδο".

Μαγείρεμα σε έναν κάδο

Αν θέλετε να τηγανίσετε μια μικρή μερίδα φαγητού, επιλέξτε τον μικρό κάδο L1.

Αν θέλετε να τηγανίσετε στον αέρα, να μαγειρέψετε στον ατμό και να τηγανίσετε στο τηγάνι ή να μαγειρέψετε μια μεγάλη μερίδα φαγητού L2, επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.

Οι παρακάτω οδηγίες αφορούν τον μεγάλο κάδο.

Σημείωση

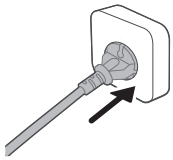
- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα βγάλετε.

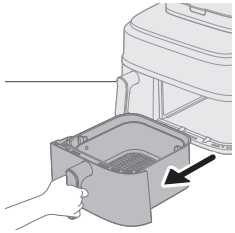
- Ανάλογα με τα υλικά, μπορεί να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά το περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου όταν αδειάζετε το περιττό λάδι ή λίπος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το καλάθι στον κάδο.

Λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα

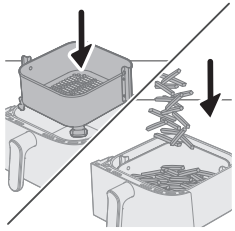
Τηγάνισμα στον αέρα στον μεγάλο κάδο με τον πίνακα τροφίμων

1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.





2 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.

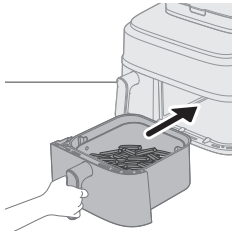


3 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

4 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

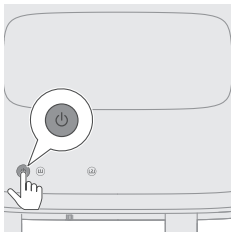
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι, καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



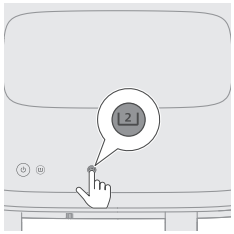
5 Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

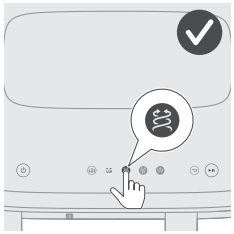
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**



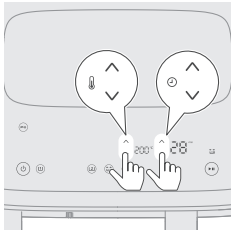
6 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



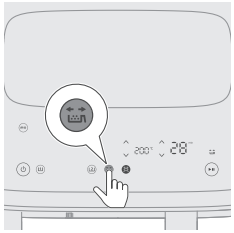
7 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



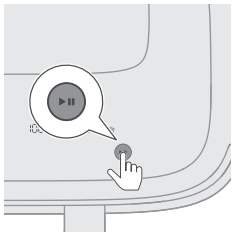
8 Επιλέξτε το κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος στον αέρα.
Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



9 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου, για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε (δείτε τον "Πίνακα τροφίμων").



10 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν τα υλικά χρειάζονται ανακίνηση ή γύρισμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (δείτε τον "Πίνακα τροφίμων").

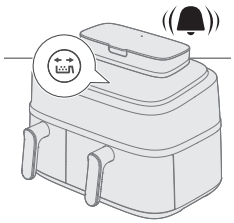


11 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

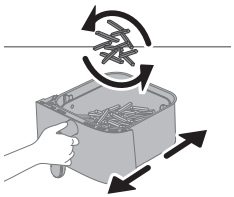
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

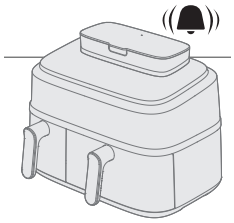
Σημείωση

- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.

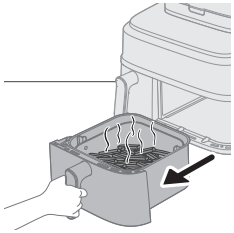


12 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, τραβήξτε έξω τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.





13 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



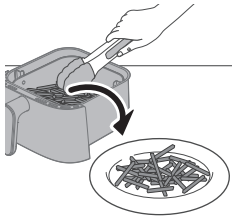
14 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Προσοχή

- **Ο κάδος του Airfryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Να τον τοποθετείτε πάντα πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατσαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.**

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



15 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες) από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

Προσοχή

- **Μην γέρνετε τον κάδο όταν αφαιρείτε τα υλικά, καθώς το καλάθι μπορεί να πέσει από τον κάδο.**
- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**

Πίνακας τροφίμων - μεγάλος κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	800 γρ./28 oz	200°C	28-31	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ. /0,4x0,4 ίντσες)	800 γρ./28 oz	180°C	30-40	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	600 γρ./21 oz	200°C	10-20	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	600 γρ./21 oz	200°C	18-24	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	4 μπιφτέκια	200°C	15-20	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	1200 γρ./42 oz	150°C	55-60	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	4 μπριζολάκια	200°C	15-20	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	10 τεμάχια	200°C	11-15	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	10 τεμάχια	180°C	27-32	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	5 τεμάχια	180°C	15-25	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 γρ./42 oz	180°C	50-60	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	3 ψάρι	180°C	20-25	
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	5 τεμάχια	160°C	25-32	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	1000 γρ./28 oz	180°C	18-23	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τα γούστα σας - ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στον μισό χρόνο μαγειρέματος
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	9 τεμάχια	160°C	13-15	Χρησιμοποιήστε τα φορμάκια για μάφιν
Κέικ	500 γρ./18 oz	140°C	35-40	Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./ 2 oz)	6 τεμάχια	200°C	6-8	

Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)	12 τεμάχια	180°C	12-15	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικό ψωμί	550 γρ./28 oz	150°C	33-35	Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος Το σχήμα της ζύμης θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το ψωμί



Πίνακας τροφίμων - μικρός κάδος

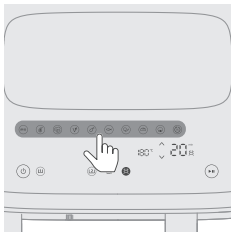
Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	300 γρ./11 oz	200°C	28-30	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ. /0,4x0,4 ίντσες)	300 γρ./11 oz	180°C	30-38	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	300 γρ./11 oz	200°C	20-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	300 γρ./11 oz	200°C	20-23	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	300 γρ./11 oz	200°C	21-24	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	300 γρ./11 oz	200°C	20-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	6 τεμάχια	200°C	13-17	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	5 τεμάχια	180°C	28-30	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	3 τεμάχια	180°C	20-25	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	1 τεμάχιο	180°C	24-26	
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	2 τεμάχια	160°C	25-32	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	400 γρ./14 oz	180°C	12-25	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	6 τεμάχια	160°C	19-25	Χρησιμοποιήστε τα φορμάκια για μάφιν
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./ 2 oz)	3 τεμάχια	200°C	6-8	
Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)	12 τεμάχια	190°C	15-18	40 γρ. για κάθε τεμάχιο Φρέσκα βίγκαν σνακ όπως φαλάφελ Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο

Τηγάνισμα στον αέρα με προεπιλογή στον μεγάλο κάδο

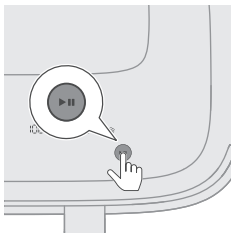
1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 8 στο κεφάλαιο "Τηγάνισμα στον αέρα στον μεγάλο κάδο με πίνακα τροφίμων".



2 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή:

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής ή αποεπιλέξτε το κουμπί προεπιλογής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.

Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις προτεινόμενες ποσότητες φαγητού με βάση τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλογή - Μεγάλος κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα		800 γρ./28 oz	200°C	28 λεπτά	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, κυδωνάτες πατάτες, κυματιστές πατάτες κ.λπ. Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπριζόλα (όπως μοσχαρίσια και χοιρινά παϊδάκια)		600 γρ./21 oz	200°C	20 λεπτά	- Φέτες πάχους 2-2,5 εκ., 200 γρ./7 oz ανά φέτα.
Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)		12 τεμάχια	180°C	12 λεπτά	- 40 γρ. για κάθε τεμάχιο Φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Φρέσκες πατάτες		800 γρ./28 oz	180°C	30 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο - Κόψτε τις πατάτες σε κύβους - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		8 - 10 τεμάχια	180°C	32 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		600 γρ./21 oz	180°C	23 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Εικονίδιο**	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμοκρασία (προεπιλογή)**	**Ώρα (προεπιλογή)**	**Σημείωση**
Λαχανικά		1000 γρ./35 oz	180°C	22 λεπτά	- Χοντροκομμένα - Ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι)
Κέικ		800 γρ./35 oz	140°C	35 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο αξεσουάρ ψησίματος (199 x 189 x 80 χιλ.) για τον μεγάλο κάδο - Χρησιμοποιήστε φορμάκια για μάφιν για τον μικρό κάδο
Ψωμί		500 γρ.	180°C	35 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος - Το σχήμα της ζύμης θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. - Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το ψωμί
Ξαναζέσταμα			160°C	5 λεπτά	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού

Προεπιλογή - Μικρός κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Εικονίδιο**	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμοκρασία (προεπιλογή)**	**Ώρα (προεπιλογή)**	**Σημείωση**
Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα		300 γρ./11 oz	200°C	30 λεπτά	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, κυδωνάτες πατάτες, κυματιστές πατάτες κ.λπ. Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπριζόλα (όπως μοσχαρίσια και χοιρινά παϊδάκια)		400 γρ./14 oz	200°C	22 λεπτά	- Φέτες πάχους 2-2,5 εκ., 200 γρ./7 oz ανά φέτα

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Εικονίδιο**	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμοκρασία (προεπιλογή)**	**Ώρα (προεπιλογή)**	**Σημείωση**
Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)		8 τεμάχια	190°C	15 λεπτά	- 40 γρ. για κάθε τεμάχιο Φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Φρέσκες πατάτες		300 γρ./11 oz	180°C	35 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο - Κόψτε τις πατάτες σε κύβους - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		4-5 τεμάχια	180°C	36 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		300 γρ./11 oz	180°C	25 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz
Λαχανικά		400 γρ.	180°C	25 λεπτά	- Χοντροκομμένα - Ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι)
Κέικ		6pics	150°C	20 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε φορμάκια για μάφιν για τον μικρό κάδο
Ψωμί		300 γρ.	160°C	40 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ψησίματος
Ξαναζέσταμα		-	170°C	6 λεπτά	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού

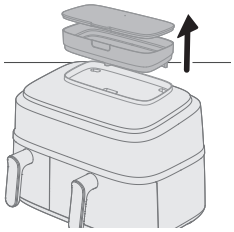
Συμβουλή: Διατήρηση θερμοκρασίας

- Μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό στο Airfryer ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 βαθμούς και προσαρμόζοντας τον χρόνο για όσο διάστημα θέλετε να διατηρήσετε το φαγητό σας ζεστό. Συνιστούμε να μην διατηρείτε το φαγητό σας στο ζέσταμα για περισσότερα από 30 λεπτά, καθώς η ποιότητά του μπορεί να μειωθεί.

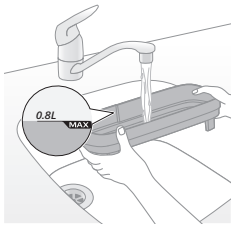
- Αν κάποια φαγητά, όπως οι τηγανητές πατάτες, χάσουν την τραγανότητά τους κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, μειώστε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας απενεργοποιώντας νωρίτερα τη συσκευή ή ψήστε τα για 2-3 λεπτά στους 180 °C.

Λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα

Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα με πίνακα τροφίμων

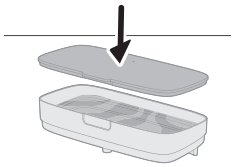


1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

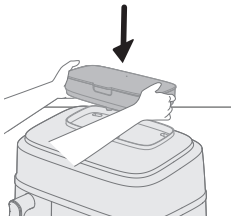


2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

Μην υπερβαίνετε την ένδειξη στάθμης νερού MAX.



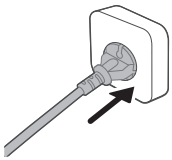
3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

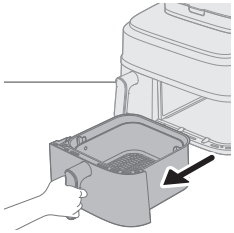


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

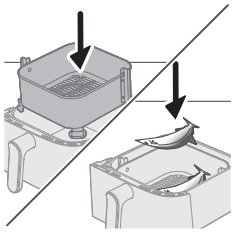
Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα μπορεί να απενεργοποιηθεί.

5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.





6 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.

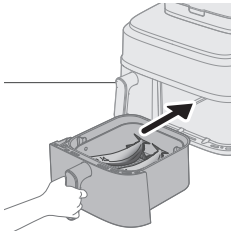


7 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

8 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

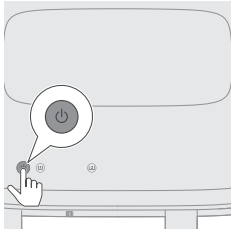
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι, καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



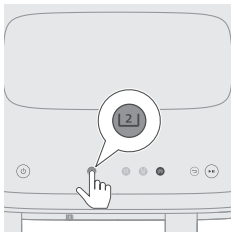
9 Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

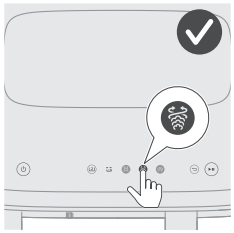
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**



10 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

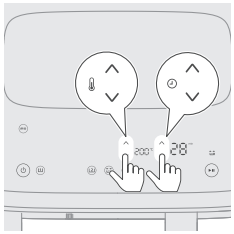


11 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.

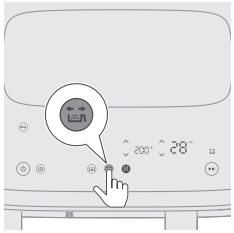


12 Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα.

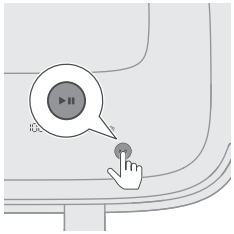
Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



13 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε (Δείτε τον πίνακα τροφίμων όπως παρακάτω).



14 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν απαιτείται.



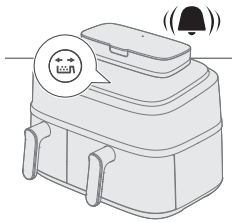
15 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

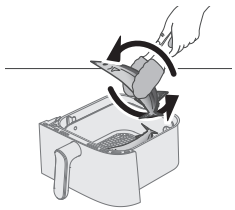
Σημείωση

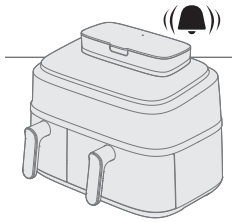
- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Αν η θερμοκρασία και ο χρόνος στην οθόνη είναι σταθερά αναμμένα και δεν αναβοσβήνουν, αυτό σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί κανονικά. Μετά από 20 δευτερόλεπτα μαγειρέματος, θα ακούσετε το μοτέρ/τον ανεμιστήρα και θα δείτε να βγαίνει ατμός από το πίσω μέρος της μηχανής.

- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.

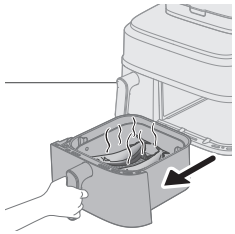


16 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, τραβήξτε έξω τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.





17 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



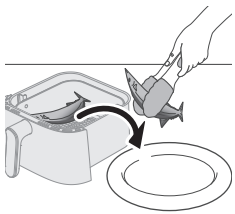
18 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Προσοχή

- **Ο κάδος του Airfryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Να τον τοποθετείτε πάντα πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατσαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.**

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



19 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

Προσοχή

- **Μην γέρνετε τον κάδο όταν αφαιρείτε τα υλικά, καθώς το καλάθι μπορεί να πέσει από τον κάδο και μπορεί να εκτιναχθεί νερό.**
- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**

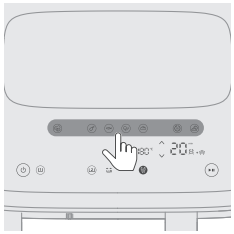
Πίνακας τροφίμων - μεγάλος κάδος

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	800 γρ./28 oz	180°C	26-35	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	10 τεμάχια	180°C	27-30	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλου (περίπου 200 γρ.)	4 τεμάχια	160°C	20-22	Προσθέστε 10 γρ. λάδι κανόλα
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	3 τεμάχια	200°C	18-21	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	5 τεμάχια	160°C	20-21	Προσθέστε 10 γρ. λάδι κανόλα
Ανάμεικτα λαχανικά	1000 γρ./35 oz	200°C	19-21	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Κουνουπίδι	600 γρ./21 oz	160°C	19-21	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο 10 γρ. λάδι κανόλα
Καρότα	600 γρ./21 oz	180°C	19-21	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο 10 γρ. λάδι κανόλα

Σπιτικό ψωμί	550 γρ./19 oz	180°C	30-35	Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος Το σχήμα της ζύμης θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το ψωμί
Ντάμπλινγκ	400 γρ./14 oz	160°C	15-18	
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 γρ./42 oz	180°C	50-60	

Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα με προεπιλογή

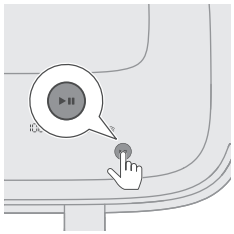
1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 12 στο κεφάλαιο "Λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα - Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα με πίνακα τροφίμων".



2 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής ή αποεπιλέξτε το κουμπί προεπιλογής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

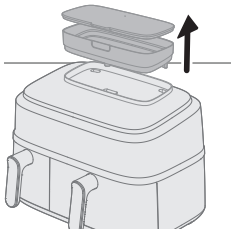
Πίνακας προεπιλογών

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

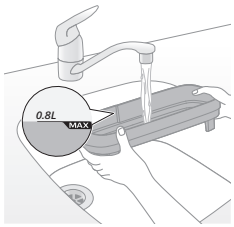
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Εικονίδιο**	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμοκρασία (προεπιλογή)**	**Ώρα (προεπιλογή)**	**Σημείωση**
Φρέσκες πατάτες		800 γρ. /28 oz	180°C	26 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο - Κόψτε τις πατάτες σε κύβους - Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε ¼ έως 1 κ.σ. λάδι - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		8 - 10 τεμάχια	180°C	27 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		600 γρ./21 oz	200°C	18 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz
Λαχανικά		550 g	160°C	19 λεπτά	- Λαχανικά, όπως μπρόκολο/κουνουπίδι - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. - Αν μαγειρεύετε ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι), ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200℃
Ψωμί		500 γρ.	180°C	30 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος - Το σχήμα της ζύμης θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. - Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το ψωμί
Ξαναζέσταμα		-	150°C	20 λεπτά	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού
Ντάμπλινγκ		400 γρ.	160°C	15 λεπτά	-

Λειτουργία ατμού

Μαγείρεμα στον ατμό με πίνακα τροφίμων



1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

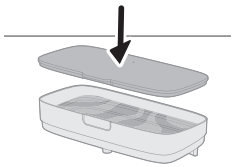


2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

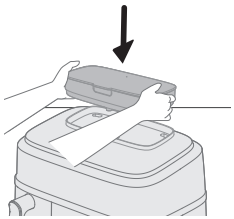
Μην υπερβαίνετε την ένδειξη στάθμης νερού MAX.

Η ποσότητα νερού που απαιτείται για το μαγείρεμα εξαρτάται από τον τύπο του φαγητού και τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Ίσως χρειαστεί να γεμίσετε ξανά το δοχείο νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πάνω από 50 λεπτά.

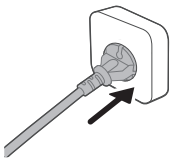


3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

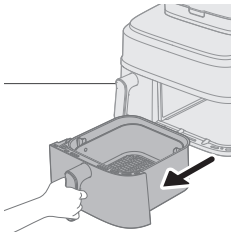


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

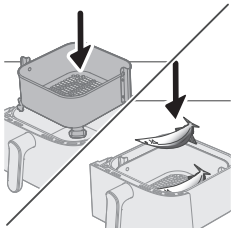
Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.



5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.



6 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.

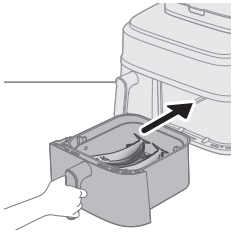


7 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

8 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

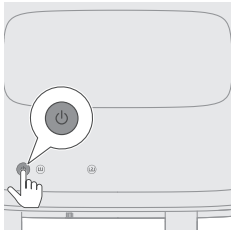
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι, καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



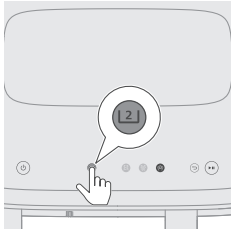
9 Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**



10 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

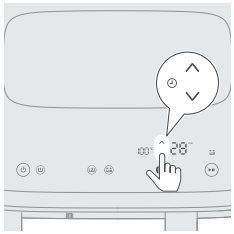


11 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.

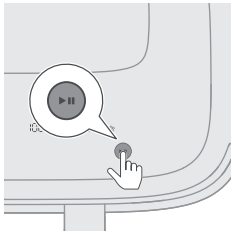


12 Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού.

Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



13 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο που θέλετε.

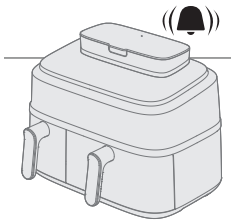


14 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

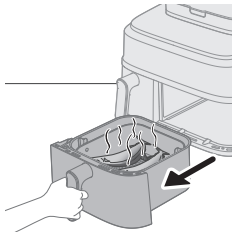
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Σημείωση

- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Αν η θερμοκρασία και ο χρόνος στην οθόνη είναι σταθερά αναμμένα και δεν αναβοσβήνουν, αυτό σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί κανονικά. Μετά από 20 δευτερόλεπτα μαγειρέματος, θα ακούσετε το μοτέρ/τον ανεμιστήρα και θα δείτε να βγαίνει ατμός από το πίσω μέρος της μηχανής.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.



15 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



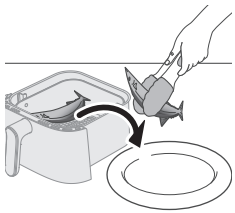
16 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Προσοχή

- **Ο κάδος του Airfryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Να τον τοποθετείτε πάντα πάνω σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατσαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.**

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



17 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά (π.χ. μπρόκολο) από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

Προσοχή

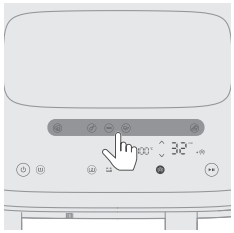
- **Μην γέρνετε τον κάδο όταν αφαιρείτε τα υλικά, καθώς το καλάθι μπορεί να πέσει από τον κάδο και μπορεί να εκτιναχθεί νερό.**
- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**



Πίνακας τροφίμων - μεγάλος κάδος

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	800 γρ./28 oz	100°C	28-35	
Ολόκληρη πατάτα (περίπου 250-300 γρ./9-11 oz)	4 τεμάχια	100°C	45-55	
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	10 τεμάχια	100°C	30-40	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz)	3 τεμάχια	100°C	18-22	
Ριζώδη λαχανικά (όπως μπρόκολο)	600 γρ./21 oz	100°C	10-14	
Ντάμπλινγκ	400 γρ./14 oz	100°C	15-20	
Χοιρινά παϊδάκια	300 γρ. / 11 oz	100°C	30-35	Χρησιμοποιήστε μια πλάκα συγκεκριμένου μεγέθους
Ρύζι	320 γρ./11 oz	100°C	25-40	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος, όπως δοχείο ψησίματος, σκεύος σιλικόνης κ.λπ. Προσθέστε 320 ml νερό στο δοχείο. Η αναλογία ρυζιού/νερού είναι 1:1,2
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 200 γρ./7 oz)	4 τεμάχια	100°C	20-30	
Γλυκοπατάτα (περίπου 100 γρ./3,5 oz)	8 τεμάχια	100°C	45-60	

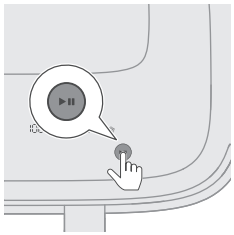
Μαγείρεμα στον ατμό με προεπιλογή



1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 12 στο κεφάλαιο "Λειτουργία ατμού".
2 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής ή αποεπιλέξτε το κουμπί προεπιλογής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης. Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Πίνακας προεπιλογών

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες		800 γρ. /28 oz	100°C	35 λεπτά	- Κόψτε τις πατάτες σε κύβους
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		8 - 10 τεμάχια ,	100°C	40 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		600 g	100°C	20 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz
Λαχανικά		550 g	100°C	14 λεπτά	- Ριζώδη λαχανικά, όπως κουνουπίδι, μπρόκολο
Ντάμπλινγκ		400 γρ.	100°C	20 λεπτά	-

Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Για τον μεγάλο κάδο χρειάζεστε 800 γρ./28 oz και για το μικρό τηγάνι 300 γρ./11 oz ξεφλουδισμένες πατάτες.

- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
- Είναι καλύτερο να τηγανίζετε σε αέρα τις πατάτες σε μερίδες έως 800 γρ./28 oz, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες πατάτας συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες μερίδες.

1 Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες).

2 Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.

3 Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.

4 Ρίξτε μία κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες με λάδι.

5 Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.

Σημείωση

- Μην γείρετε το μπολ για να ρίξετε όλες τις πατάτες μαζί στο καλάθι, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι στον κάδο.

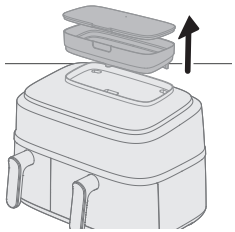
6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.

Καθάρισμα

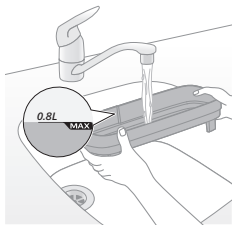
Χρήση αυτοματοποιημένων προγραμμάτων καθαρισμού

Χρήση της λειτουργίας καθαρισμού με ατμό

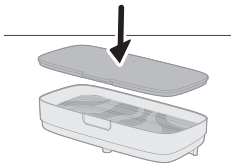
Βοηθά στο μαλάκωμα των υπολειμμάτων λίπους και στον βαθύ καθαρισμό του μεγάλου κάδου. Το πρόγραμμα διαρκεί 20 λεπτά, με 15 λεπτά για τον καθαρισμό με ατμό και 5 λεπτά για το στέγνωμα του κάδου.



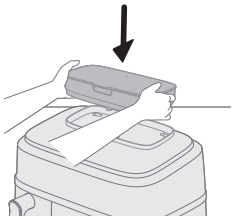
1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.



2 Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι τη μέγιστη στάθμη με νερό.

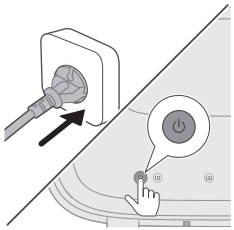


3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

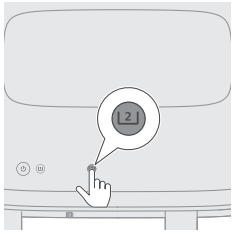


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

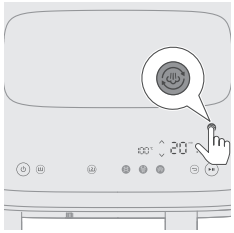
Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.



5 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή

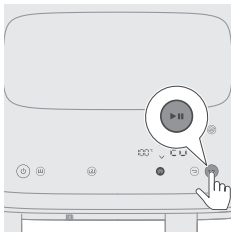


6 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



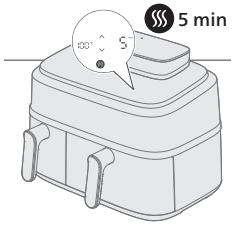
7 Πατήστε το κουμπί καθαρισμού με ατμό για να ξεκινήσει ο καθαρισμός του δεξιού θαλάμου.

Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



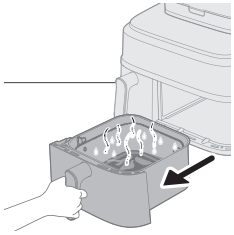
8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού.

Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

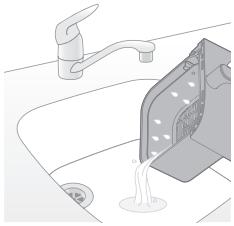


9 Μετά από 15 λεπτά, η συσκευή θα παράγει συνεχώς ένα ηχητικό σήμα και το εικονίδιο καθαρισμού με ατμό θα αναβοσβήνει μέχρι να αφαιρέσετε τον κάδο.

Αυτό υποδεικνύει ότι η διαδικασία καθαρισμού έχει ολοκληρωθεί και ότι έχει παραμείνει μια φάση στεγνώματος των 5 λεπτών.



10 Αφαιρέστε και αδειάστε τον κάδο.

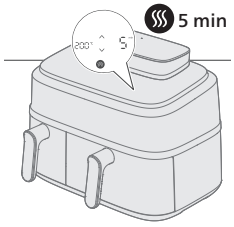


11 Ξεπλύνετε το καλάθι και τον κάδο για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

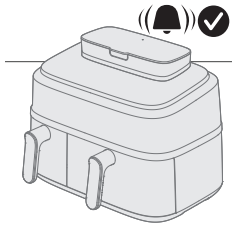
Αν παραμένει λίπος στον κάδο και το καλάθι, καθαρίστε τα με σαπουνόνερο ή απορρυπαντικό με ένα σφουγγάρι και κατόπιν ξεπλύνετε ξανά.

12 Σκουπίστε τυχόν μαλακά λίπη γύρω από την περιοχή του θερμαντικού στοιχείου με σφουγγάρι ή πετσέτα κουζίνας.

Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες τηγανίσματος στον αέρα ή μαγειρέματος στον ατμό και τηγανίσματος στον αέρα, θα συσσωρευτεί λίγο λίπος γύρω από την περιοχή του θερμαντικού στοιχείου. Ο τακτικός καθαρισμός με ατμό και το σκούπισμα διατηρούν το πάνω εσωτερικό μέρος καθαρό.



13 Τοποθετήστε τον κάδο ξανά στη μονάδα για να ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία στεγνώματος.



14 Μετά από 5 λεπτά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα στεγνώματος έχει ολοκληρωθεί.

Συμβουλή

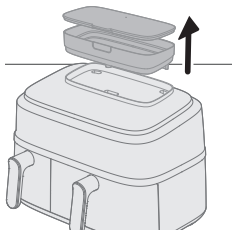
- Πριν από την πρώτη χρήση ή αν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Καθαρισμός με ατμό" για να καθαρίσετε καλά το σύστημα κυκλοφορίας νερού και τον δεξιό θάλαμο.

Σημείωση

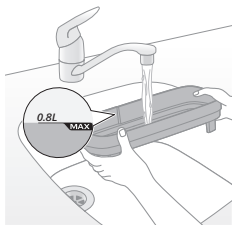
- Κατά την έναρξη του προγράμματος καθαρισμού με ατμό ή αφαλάτωσης, μπορεί να δημιουργηθεί περισσότερος ατμός σε σχέση με τη λειτουργία ατμού από το πίσω μέρος της συσκευής, γεγονός που υποδεικνύει ότι θα παρατηρήσετε περισσότερους υδρατμούς στον τοίχο. Πριν από την έναρξη αυτών των δύο προγραμμάτων, βεβαιωθείτε ότι 1) η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη απευθείας προς την πρίζα, 2) δεν τοποθετείτε άλλες συσκευές κουζίνας κοντά στη συσκευή, 3) τοποθετείτε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο, για να μειώσετε τον σχηματισμό υδρατμών στον τοίχο.

Χρήση της λειτουργίας αφαλάτωσης

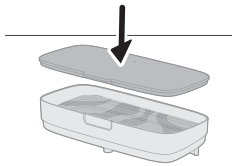
Κάθε 10 ώρες χρήσης της λειτουργίας ατμού, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι είναι ώρα να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα αφαλάτωσης. Αυτή η λειτουργία βοηθά στον καθαρισμό της συσσώρευσης αλάτων στο σύστημα νερού της συσκευής και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της.



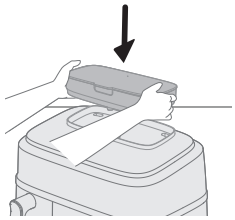
1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.



2 Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι τη μέγιστη στάθμη με νερό.

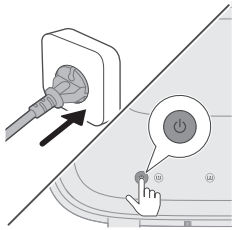


3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

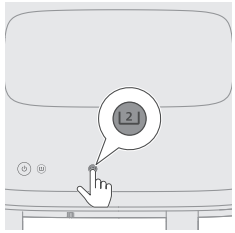


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

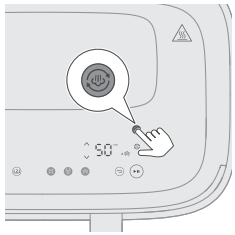
Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.



5 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή

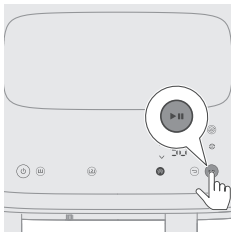


6 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.

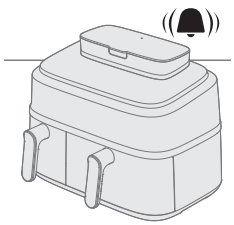


7 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί καθαρισμού με ατμό για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί και να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο αφαλάτωσης .

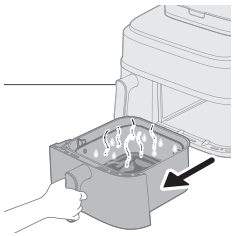
Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



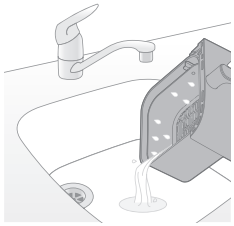
8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αφαλάτωση.
Η ένδειξη ώρας σταματά να αναβοσβήνει.



9 Περιμένετε 50 λεπτά μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.



10 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο.



11 Αδειάστε το βρόμικο νερό.

12 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι, ξεπλύνετε και στεγνώστε. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος με στεγνό πανί ή πετσέτα κουζίνας.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, για να ξεπλύνετε τον εσωτερικό κύκλο νερού και να στεγνώσετε τον κάδο.

Σημείωση

- Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει, είναι καλύτερο να αφαιρείτε αμέσως τα άλατα. Διαφορετικά, μπορεί να συσσωρευτούν άλατα στον κύκλο νερού και να τον φράξουν.
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε τα άλατα αργότερα, μπορείτε να παρακάμψετε την ειδοποίηση. Θα λάβετε ξανά υπενθύμιση την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε το Airfryer.
- Σε καμία περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε υγρό αφαλάτωσης με βάση θειικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, σουλφαμικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα νερού στη συσκευή σας και να μην διαλύσει σωστά τα άλατα.
- Αν χρησιμοποιείτε συχνά σκληρό νερό στην περιοχή σας, μπορεί να πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή συχνότερα.

Γενικός καθαρισμός

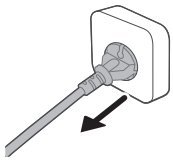
Προειδοποίηση

- **Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.**
- **Ο κάδος και το καλάθι της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.**

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.

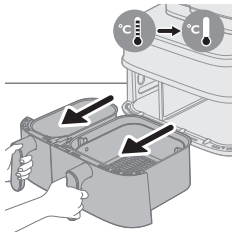
Αν συσσωρεύεται ατμός μέσα ή γύρω από την επιφάνεια της εξόδου ατμού, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.

1 Πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



Συμβουλή

- Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι.



2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.

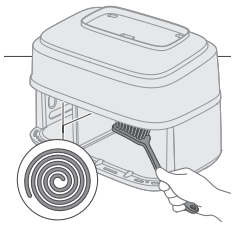
3 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακας καθαρισμού").

Συμβουλή

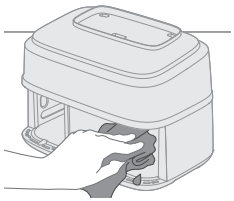
- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.

4 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό μέρος της συσκευής (συμπεριλαμβανομένης της εξόδου ατμού, της επιφάνειας κ.λπ.) και το εσωτερικό της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.





5 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

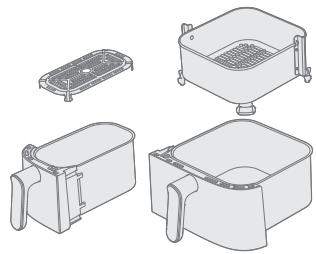
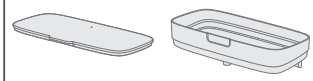
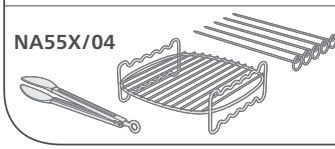
Σημείωση

- Σε περίπτωση που τραβήξετε κατά λάθος προς τα έξω το διαχωριστικό, το οποίο βρίσκεται ανάμεσα στον μικρό και τον μεγάλο κάδο, κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, φροντίστε να το τοποθετήσετε ξανά με τον σωστό τρόπο.

Συμβουλή

- Αν κολλήσουν υπολείμματα φαγητού στον κάδο, χρησιμοποιήστε το αυτοματοποιημένο πρόγραμμα καθαρισμού "Καθαρισμός με ατμό" για να μαλακώσετε τα υπολείμματα και να διευκολύνετε τον καθαρισμό (δείτε την ενότητα "Χρήση των αυτοματοποιημένων προγραμμάτων καθαρισμού").

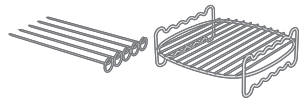
Πίνακας καθαρισμού

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

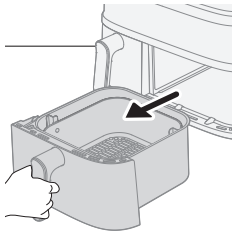
Αξεσουάρ

Χρήση του εξαρτήματος δύο επιπέδων

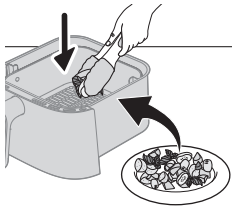
Το εξάρτημα δύο επιπέδων και η σούβλα διατίθενται με τα εξής μοντέλα: NA55X/03.



Το εξάρτημα δύο επιπέδων είναι ένα χρήσιμο εξάρτημα που επιτρέπει το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα, αλλά είναι συμβατό μόνο με τον μεγάλο κάδο.



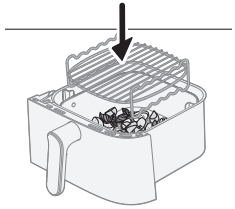
1 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο από τη συσκευή.



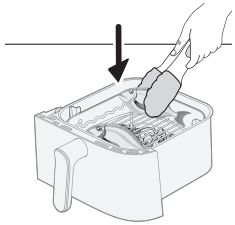
2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε στο καλάθι.

Σημείωση

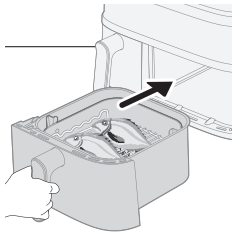
- Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να δείτε τα προτεινόμενα τρόφιμα για μαγείρεμα με το εξάρτημα δύο επιπέδων.



3 Τοποθετήστε το εξάρτημα δύο επιπέδων πάνω από το φαγητό στο καλάθι.



4 Προσθέστε τη δεύτερη μερίδα φαγητού στο εξάρτημα δύο επιπέδων.

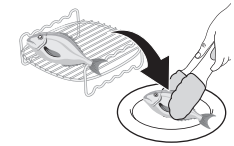


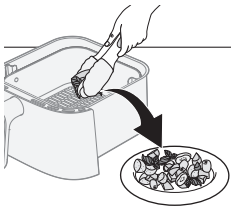
5 Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα. Μόλις είστε έτοιμοι, πατήστε το κουμπί έναρξης.

Πιάτα	**Βάρος (ωμό)**	**Χρόνος μαγειρέματος**	**Θερμοκρασία**	**Σημείωση**
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	300 γρ./11 oz	17–20 λεπτά	180°C	
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	400 γρ./14 oz			
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	450 g/16 oz	16–20 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένα μπιφτέκια κοτόπουλου για χάμπουργκερ	350 g/12 oz			
Καλαμπόκια (ολόκληρα)	800–1000 γρ./28–35 oz	24–28 λεπτά	180°C	- 3 καλαμπόκια (ολόκληρα)
Πατάτες κυδωνάτες	500 γρ./18 oz			
Τσιπούρα	500–600 γρ./18–21 oz	18–20 λεπτά	200°C	- 2 ολόκληρα ψάρια
Ψητές πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)	350 g/12 oz			
Ολόκληρα μανιτάρια	200 g/7 oz	12–14 λεπτά	200°C	
Μεγάλες γαρίδες με το κέλυφος	400 γρ./14 oz			
Ψητό τυρί ή τόφου	250 g/9 oz	15–18 λεπτά	180°C	- Γυρίστε το ψητό τυρί ή το τόφου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά	500 γρ./18 oz			

Σημείωση

- Το πάνω τρόφιμο που αναφέρεται στον πίνακα θα πρέπει να τοποθετείται στο πάνω επίπεδο του εξαρτήματος δύο επιπέδων και το δεύτερο τρόφιμο θα πρέπει να τοποθετείται στο κάτω επίπεδο.





6 Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου και λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά το φαγητό από το καλάθι.

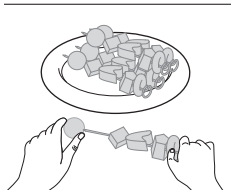
Προσοχή

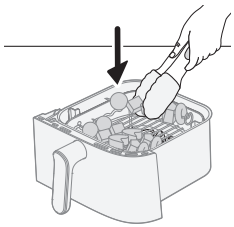
- **Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το εξάρτημα δύο επιπέδων, καθώς θερμαίνεται κατά το μαγείρεμα.**

Χρήση της σούβλας

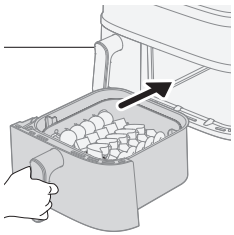
Η σούβλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το εξάρτημα δύο επιπέδων.

1 Περάστε το κρέας και τα λαχανικά που θέλετε στις σούβλες.



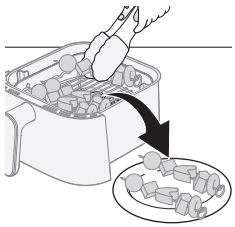


2 Τοποθετήστε τις σούβλες στις αυλακώσεις που υπάρχουν για αυτόν τον σκοπό στο εξάρτημα δύο επιπέδων.



3 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

4 Ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τον καθορισμένο πίνακα και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.



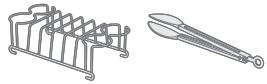
5 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου και λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά το φαγητό από το καλάθι.

Ανατρέξτε στον πίνακα για συγκεκριμένες προτάσεις σχετικά με τους χρόνους και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Περιεχόμενο καλαθιού	Μερίδα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
5 σούβλες φαγητού	5 καλαμάκια	15–18 λεπτά	180°C	- Τοποθετήστε τα ανάμικτα λαχανικά στο κάτω μέρος του κάδου και τις σούβλες πάνω από το εξάρτημα δύο επιπέδων.
Ανάμεικτα λαχανικά	500 γρ.			

Χρήση του σετ πρωινού

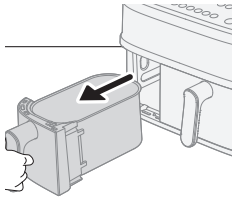
Το σετ πρωινού διατίθεται με τα εξής μοντέλα: NA55X/04.



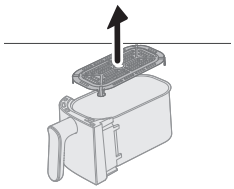
Με το σετ πρωινού μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα έως και τέσσερα αυγά και να φρυγανίσετε τέσσερις ψωμί.

Προσοχή

- **Για να αφαιρέσετε με ασφάλεια τα μαγειρεμένα αυγά και τις φέτες ψωμιού από το σετ πρωινού, να χρησιμοποιείτε πάντα λαβίδες για να αποφύγετε τον ενδεχόμενο κίνδυνο να καείτε.**



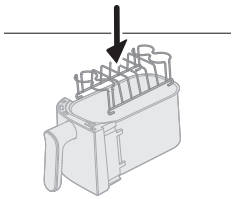
1 Αφαιρέστε τον μικρό κάδο από τη συσκευή.



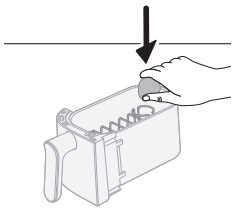
2 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα από τον κάδο.

Σημείωση

- Αν η κάτω πλάκα δεν αφαιρεθεί, οι φέτες ψωμιού μπορεί να μην τοποθετηθούν σωστά στον κάδο.



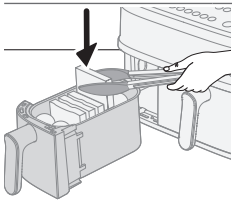
3 Τοποθετήστε το σετ πρωινού στον μικρό κάδο.



4 Τοποθετήστε έως και τέσσερα αυγά στο σετ πρωινού και τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

5 Ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα τροφίμων και πατήστε το κουμπί έναρξης.

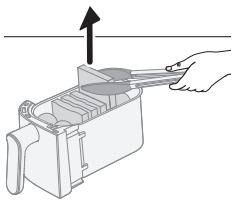
Σετ πρωινού	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σφιχτά βραστά αυγά	4 αυγά	10–12 λεπτά	180°C	- Μαγειρέψτε πρώτα τα αυγά. Προσθέστε τις φέτες ψωμιού στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
Μαλακά βραστά αυγά	4 αυγά	8–10 λεπτά		
Φέτες ψωμιού	5 τεμάχια	5–6 λεπτά		



6 Στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος, προσθέστε τις φέτες ψωμιού στο σετ πρωινού και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Συμβουλή

- Εξετάστε το ενδεχόμενο να ενεργοποιήσετε την υπενθύμιση ανακίνησης, για να μην ξεχάσετε να προσθέσετε την φέτα ψωμιού.
- Αν η φέτα ψωμιού δεν χωράει στον κάδο, κόψτε την στη μέση.



7 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά τα αυγά και τις φέτες ψωμιού.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα τροφίμων για τους συγκεκριμένους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος.

Αποθήκευση

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.
3 Τυλίξτε το καλώδιο γύρω από το καθορισμένο εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.

Σημείωση

- Όταν μεταφέρετε το Airfryer, πρέπει πάντα να το κρατάτε οριζόντια για να μην πέσουν κατά λάθος οι κάδοι, κάτι που μπορεί να τους προκαλέσει ζημιά.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer, όπως η αποσπώμενη βάση με πλέγμα κ.λπ., είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση **www.philips.com/support** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:
		Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση.
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.
	Το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν έχει ενεργοποιηθεί ακόμα.	Χρησιμοποιήστε τον αντίχειρά σας για να πατήσετε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, βεβαιώνοντας ότι αγγίζετε ολόκληρο το κουμπί με το δάχτυλό σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλαθιού στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1".	Η συσκευή έχει βλάβη/είναι ελαττωματική.	Καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
	Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.	Αν η συσκευή σας είναι αποθηκευμένη σε περιβάλλον με χαμηλές θερμοκρασίες, αφήστε τη να ζεσταθεί σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 15 λεπτά πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Αν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα το μήνυμα "E1", καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Λύση**
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E4–E12".	Η συσκευή μπορεί να παρουσιάζει δυσλειτουργία.	Δοκιμάστε να αποσυνδέσετε και να συνδέσετε τη συσκευή. Αν αυτό δεν βοηθήσει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Ακούγεται ένας παράξενος θόρυβος από το εσωτερικό της συσκευής.	Η συσκευή διαθέτει ανεμιστήρα, ο οποίος είναι απαραίτητος για τη μεταφορά της θερμότητας στο φαγητό, καθώς και αντλία νερού, η οποία είναι απαραίτητη για τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό της συσκευής.	Αυτός ο θόρυβος είναι φυσιολογικός και σκόπιμος. Αν ο θόρυβος γίνει δυνατότερος ή αλλάξει σημαντικά, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης της Philips για περαιτέρω συμβουλές.
Υπάρχει νερό στον θάλαμο μαγειρέματος μετά το μαγείρεμα.	Το Airfryer παράγει ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ατμός υγροποιείται στο φαγητό και στα εσωτερικά τοιχώματα του θαλάμου μαγειρέματος. Παραμένουν υδρατμοί στον θάλαμο μαγειρέματος μετά το μαγείρεμα.	Είναι φυσιολογικό να απομένει μια ορισμένη ποσότητα νερού στον θάλαμο μαγειρέματος μετά το μαγείρεμα. Απλώς σκουπίστε το με ένα υγρό, μη αποξεστικό πανί.
αναβοσβήνει πάντα	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού	Προσθέστε νερό στο δοχείο νερού.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Πιέστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση για να ασφαλίσει στη θέση του και κατόπιν πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης.
	Φραγμένος σωλήνας νερού	Επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών στη χώρα σας και ζητήστε περαιτέρω σέρβις.
αναβοσβήνει πάντα	Αυτή είναι η υπενθύμιση για αφαλάτωση	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Δείτε το κεφάλαιο "Αφαλάτωση".
Μπορεί να υπάρχουν λίγοι υδρατμοί στον τοίχο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, του καθαρισμού με ατμό και της αφαλάτωσης	Είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός από την έξοδο αέρα της δεξιάς πλευράς και να ωθείται προς τον τοίχο από τον ανεμιστήρα	Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε τη δεξιά έξοδο αέρα της συσκευής ακριβώς μπροστά από την πρίζα, προς αποφυγή ηλεκτρικού προβλήματος. Μην τοποθετείτε άλλες συσκευές κουζίνας κοντά σε αυτήν. Χρησιμοποιήστε ένα πανί για να τη στεγνώσετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή φαίνεται να έχει διαρροή	Διαρροή από το εσωτερικό τμήμα της συσκευής (διαρροή του σωλήνα νερού κ.λπ.)	Επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών στη χώρα σας και ζητήστε περαιτέρω σέρβις.
	Ραγισμένη συσκευή από εξωτερική δύναμη ή παραμόρφωση	
	Διαρροή από το δοχείο νερού	Αφαιρέστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το ξανά σωστά Ελέγξτε αν υπάρχουν ρωγμές στο δοχείο νερού. Επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών της χώρας σας
Ανεπαρκής ατμός	Ανεπαρκής ποσότητα νερού στο δοχείο νερού	Ελέγξτε το δοχείο νερού για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά πλήρως	Πιέστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση για να ασφαλίσει στη θέση του και κατόπιν πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης.
	Η είσοδος νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της μηχανής είναι βρόμικη/φραγμένη	Καθαρίστε και ξεπλύνετε την είσοδο νερού.
	Έμφραξη της γεννήτριας ατμού ή διαρροή της σωλήνωσης ατμού	Αν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να χρειαστεί να εκτελέσετε αφαλάτωση και να καθαρίσετε τη γεννήτρια ατμού. Ξεκινήστε το πρόγραμμα αφαλάτωσης. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών
Δεν ακούγεται ήχος από τον ανεμιστήρα ή το μοτέρ κατά την έναρξη του προγράμματος μαγειρέματος στον ατμό, μαγειρέματος στον ατμό και τηγανίσματος στον αέρα, καθαρισμού με ατμό, αφαλάτωσης, αλλά η ένδειξη θερμοκρασίας και χρόνου είναι αναμμένη και δεν αναβοσβήνει	Είναι φυσιολογικό. Η συσκευή λειτουργεί.	Περιμένετε περισσότερα από 20 δευτερόλεπτα για να ελέγξετε ξανά το φαινόμενο.
Το νερό από τη συμπύκνωση βρίσκεται στην κενή υποδοχή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, του καθαρισμού με ατμό, της αφαλάτωσης	Η συσκευή βρίσκεται πολύ κοντά στις κενές υποδοχές	Συνιστάται η ρύθμιση της θέσης της συσκευής ή η χρήση του καλύμματος σκόνης της υποδοχής για την αποφυγή συσσώρευσης συμπυκνώματος στις κενές υποδοχές.

Съдържание

Важно 1460
Рециклиране 1463
Електромагнитни полета (EMF) 1463
Гаранция и поддръжка 1463
Въведение 1464
Общо описание 1465
Описание на функциите 1467
Преди първата употреба 1469
Подготовка преди първата употреба 1469
Инструкции за готвене 1472
Готвене в двойна кофа 1472
Готвене в единична кофа 1476
Почистване 1502
Използване на автоматизирани програми за почистване 1502
Общо почистване 1508
Аксесоари 1510
Съхранение 1515
Отстраняване на неизправности 1515

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.



Опасност

- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Преди първата употреба отделението за прибиране на кабела трябва да се монтира на устройството. В никакъв случай не сваляйте отделението за прибиране на кабела.

Предупреждение

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Свързвайте уреда само към заземен стенен контакт, защитен с прекъсвач за утечка на земя.
- Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности.
- Деца не бива да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години.

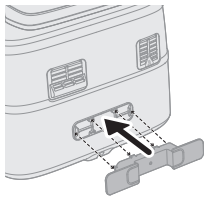
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 15 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Никога не пълнете кофата с олио.
- Тъй като този Airfryer има две камери за готвене, електрическата му мощност е голяма. Не включвайте едновременно други мощни уреди към същата верига (напр. чайници, електрически грилове и подобни). В противен случай може да се случи така, че прекъсвачът в домашната ви инсталация да реагира и захранването в този контакт да спре.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, кошницата и аксесоарите, поставени вътре в камерата за готвене, се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.
- Когато приготвяте храна на пара, внимавайте при отварянето на капака, за да избегнете изгаряния от излизащата пара.
- Неизползваното отделение е винаги горещо дори ако другото отделение работи.



- Неизползваното отделение/секция на уреда може да стане горещо, когато другото отделение/кухина се използва и се препоръчва всички чекмеджета да се държат на място дори когато се използва само едно отделение/секция, и да се отварят/изваждат само когато това е необходимо за зареждане на чекмеджето.
- Не поставяйте стъклото за пара на уреда срещу контакта.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- Не изключвайте устройството от контакта веднага след приключване на процеса на готвене.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Приготвяйте продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв.
- Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент, ръб на метални части и защита срещу пръски.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Внимавайте, когато готвите лесно развалящи се храни с функцията за синхронизирано завършване (могат да се размножат бактерии).
- Бъдете внимателни, когато изсипвате готовата храна, и внимавайте аксесоарите да не изпаднат.



- Държачът за кабел служи и като разделител, като създава разстояние между устройството и стената, за да се предотврати натрупването на топлина. Никога не премахвайте този разделител.
- Когато иконата за премахване на накип светне, продължете с процеса по премахване на накип.
- Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте изхода за въздух директно пред контакта. Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.
- При нормална употреба трябва да се осигури добра вентилация около продукта.
- Ако парата се натрупва вътре или около повърхността на отвора за пара, избършете с мека суха кърпа.
- Ако в свободните контакти има кондензирана вода, препоръчваме да коригирате позицията на устройството или да използвате капака против прах за контакт, за да избегнете натрупването на конденз в свободните контакти.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Гаранция и поддръжка

Versuni предоставя двегодишна гаранция за този продукт от датата му на закупуване. Тази гаранция не е валиден, ако дефектът е заради неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга вашите законови права като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **www.philips.com/support**.

Въведение

Поздравления и добре дошли в семейството на Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.philips.com/welcome**.

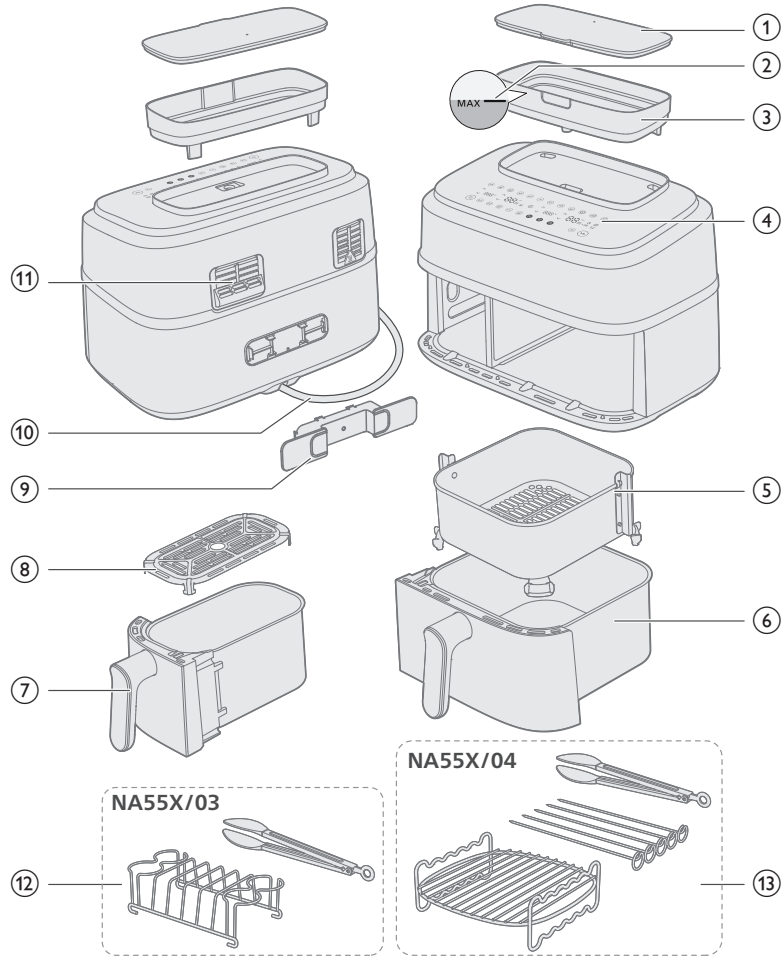
Airfryer с двойни кошници и пара ви позволява да приготвяте две ястия с отделни методи на готвене, като и двете ще са готови по едно и също време. Две кошници за пържене, печене, изпичане и запичане на скара, като голямата е оборудвана и за готвене на пара. Насладете се на перфектно приготвени ястия с технологията RapidAir Plus и задушаване с пара.

Освен това този Airfryer е оборудван с програма за автоматично почистване, като почистване с пара и премахване на накип. Почистването с пара може да улесни отстраняването на мазнините, които се натрупват от голямата кофа и около нагревателната тръба. Функцията за премахване на накип помага за почистването на натрупания котлен камък във водната система на устройството и удължава експлоатационния му живот.

Предлага се с приложението Home ID, което ви дава насоки стъпка по стъпка и стотици апетитни ястия със специфични настройки за вашия Airfryer с двойна кошница.

Изтеглете приложението, като използвате QR кода на опаковката.

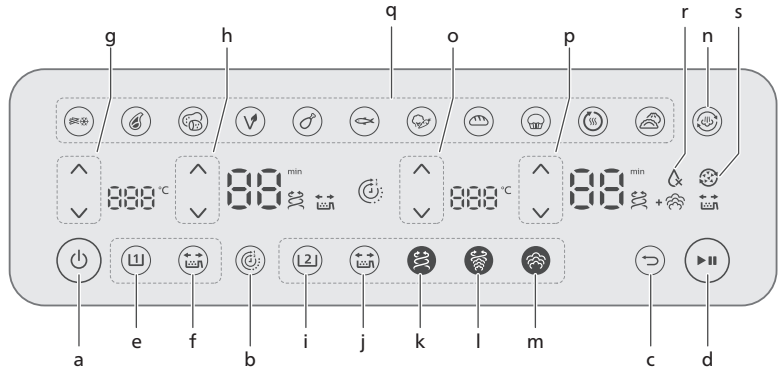
Общо описание



Основни части

1	Капак на водния резервоар	8	Долна плоча за малка кофа
2	Обозначение MAX (МАКСИМАЛНО) за ниво на водата	9	Държач за кабел
3	Воден резервоар	10	Захранващ кабел
4	Контролен панел	11	Изходи за въздух
5	Кошница за голяма кофа	12	Комплект за закуска (само за NA55X/03)
6	Голяма кофа	13	Решетка на две нива с шишчета (само за NA55X/04)
7	Малка кофа		

Контролен панел



a Бутон за вкл./изкл.
b Функция за настройване на време
c Бутон за връщане назад
d Бутон за старт/пауза

Бутони за регулиране на малката кофа

e Бутон за малка кофа
f Бутон за напомняне на разклащане
g Бутони за управление на температурата
h Бутони за управление на времето

Бутони за управление на голяма кофа

i Бутон за голяма кофа
j Бутон за напомняне на разклащане
k Бутон за функцията за пържене с горещ въздух
l Бутон за функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух
m Бутон за функцията за пара
n Бутон за функцията за почистване с пара
o Бутони за управление на температурата
p Бутони за управление на времето
q Програмирани бутони
r Индикация за липса на вода
s Икона за напомняне за премахване на накипа

Описание на функциите



Воден резервоар

Airfryer има воден резервоар, разположен в горната част на уреда. Индикацията MAX (Максимално) за ниво на водата е около 800 мл, което се вижда както отпред, така и отзад. За да предотвратите изтичане на вода, не превишавайте това ниво.

За да избегнете разливания, дръжте водния резервоар с две ръце, докато го пълните, и затворете капака, преди да го преместите. Изпразвайте водния резервоар след всеки цикъл на готвене, за да предотвратите натрупването на варовик.



Функция за настройване на време

Автоматично синхронизира времето за готвене, за да гарантира, че двете кофи завършват готвенето по едно и също време, дори ако има различни времена за готвене.



Бутон за връщане назад

Използвайте бутона за връщане назад, ако сте избрали грешна предварително зададена настройка/функция.



Напомняне за разклащане

Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да активирате или дезактивирате сигнали, които ви напомнят да разклатите или обърнете храната си два пъти по време на готвене за по-равномерни резултати. Ще чуете "бипкане" и ще видите клатеща се икона, която мига до индикатора за време.



Функция за пържене с горещ въздух

Технологията RapidAir Plus с уникален звездообразен дизайн циркулира горещ въздух около и през храната, като осигурява равномерно готвене отвътре и отвън за вкусни домашно приготвени ястия.



Функция за готвене с пара и пържене с горещ въздух

Само за голяма кофа: Постигнете крехкостта на готвенето на пара с хрупкавостта на пърженето с въздух с помощта на технологията RapidAir Plus със задушаване с пара.



Функция за пара

Само за голяма кофа: Нашата технология за задушаване с пара осигурява добро запарване на зеленчуците, рибата, кнедлите или печива, като постига нежна и деликатна текстура, без да е мокра или водниста.



Икона за индикация за липса на вода

Това е иконата на десния цифров дисплей. Когато мига с "бипкане", това означава, че в резервоара няма вода или че резервоарът не е поставен правилно. Напълнете резервоара с вода и се уверете, че той е на мястото си; след това натиснете бутона за старт/стоп и надписът ще се изключи.



Функция за почистване с пара

Само за голяма кофа: Натиснете веднъж бутона за почистване с пара, за да стартирате почистването на дясната камера и да помогнете за разтварянето на мазните остатъци в кофата и около нагревателя. За подробности вижте глава "Почистване – почистване с пара".



Функция за премахване на накип

Само за голямата кофа: натиснете продължително бутона за почистване с пара за поне 3 секунди, докато мига иконата за премахване на накип. За подробности вижте глава "Почистване – премахване на накип".





Пауза на готвенето

Натиснете бутона за старт/пауза или поставете отново "кофата/кошницата", за да възобновите готвенето.

Предварително зададени настройки

Предварително зададените настройки по-долу са програми за готвене, които дават препоръки за температура и време за готвене въз основа на определено количество храна. За повече подробности вижте глава "Готвене с предварително зададени настройки".

					
Храни на основата на замразени картофи	Пържоли	Пресни картофи	Веган	Пилешки бутчета	Риба
					
Зеленчуци	Хляб	Мъфин/ Кекс	Претопляне	Кнедли	

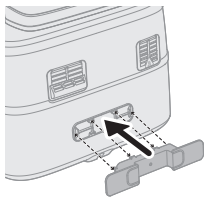
Шум от уреда

По време на работата на уреда може да чуете малко шум. Това е нормално и той идва от помпата и вентилатора.

Звукови известия

Понякога се чува звук, например когато уредът е приключил с готвенето или когато е необходимо действие по време на готвене, например разклащане или обръщане на храна.

Преди първата употреба



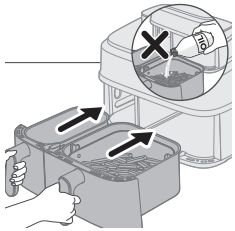
Важно

- **При първото използване на Airfryer може да се появи дим и миризма. Те трябва да се разсеят за няколко минути.**
- **Преди първото готвене, моля, следвайте глава "Почистване", за да почистите устройството цялостно.**

1 Свалете целия опаковъчен материал.
2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
3 Преди първата употреба почистете уреда много добре (вижте раздел "Почистване").
4 Прикрепете държача за кабел към определеното място на гърба на устройството, като го поставите с щракване.

Внимание

- **Държачът за кабел служи и като разделител, като създава разстояние между устройството и стената, за да се предотврати натрупването на топлина.**

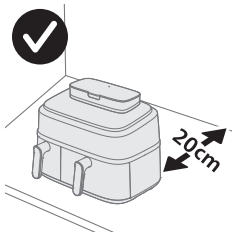


Внимание

- **Това е Airfryer, който работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.**
- **Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.**
- **Този уред е само за битови цели.**
- **Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.**
- **Предварително нагряване на уреда не е нужно.**

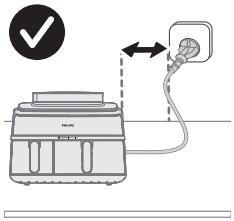
Подготовка преди първата употреба

Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.



Забележка

- По време на използване през отвора за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода. Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте изхода за въздух директно пред контакта.

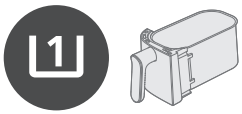
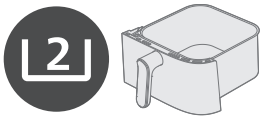


- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте Airfryer до друг уред за готвене, близо до стената на кухнята или под кухненски шкаф, тъй като горещата пара може да кондензира и да се спусне по повърхностите.
- При нормална употреба трябва да се осигури добра вентилация около продукта.
- По време на използване през отвора за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода. Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте изхода за въздух директно пред контакта.

Инструкции за готвене

Съществуват различни функции за готвене за лявата и дясната кофа. Можете да изберете съответната кофа за желаната функция за готвене.

Режими на готвене

	Пържене с горещ въздух	Готвене с пара и пържене с горещ въздух	На пара
Малка кофа 	✓	✗	✗
Голяма кофа 	✓	✓	✓

Преди да използвате функцията за готвене с пара или готвене с пара и пържене с горещ въздух, се уверете, че в резервоара има достатъчно вода, и не превишавайте индикацията за MAX (Максимално) ниво на водата върху водния резервоар.

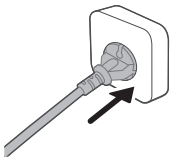
Изпразвайте водния резервоар след почистване.

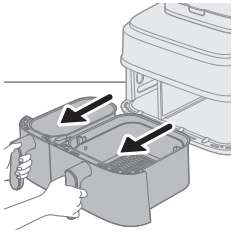
Готвене в двойна кофа

Готвене с функция за настройване на времето

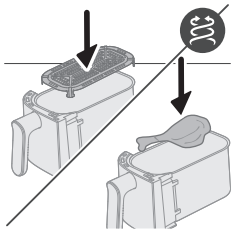
Ако готвите две храни с различни функции, температури и време, използвайте функцията **за настройване на време**, за да могат двете кофи да завършат едновременно.

1 Вкарайте щепсела в контакта.

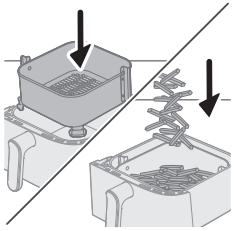




2 Махнете и двете кофи от уреда, като издърпате дръжката.



3 Поставете долната плоча в малката кофа.

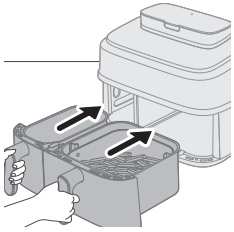


4 Поставете кошницата в голямата кофа.

Забележка

- Уверете се, че стените на кошницата са правилно позиционирани от дясната и лявата страна, когато я поставяте в кофата. Ако случайно я завъртите на 90 градуса, кошницата няма да влезе.
- Нормално е да приложите известна сила, за да поставите кошницата в кофата.

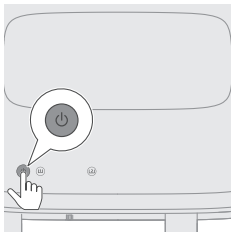
5 Сложете съставките в кошницата.



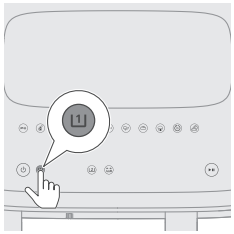
6 Поставете кофите обратно в Airfryer.

Внимание

- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**

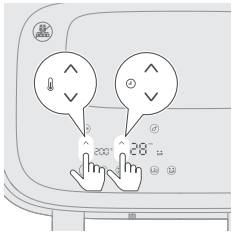


7 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



8 Изберете малката кофа.

Индикаторът за време и температура от лявата страна започва да мига.



9 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.

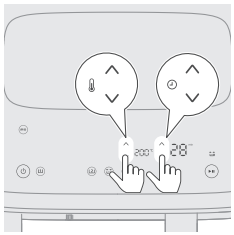


10 Изберете голямата кофа.



11 Изберете желаната функция за готвене: пържене с горещ въздух, готвене с пара или функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух.

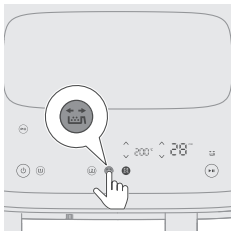
Преди да изберете функцията за готвене с пара или готвене с пара и пържене с горещ въздух, напълнете водния резервоар до индикацията за MAX (Максимално) ниво.



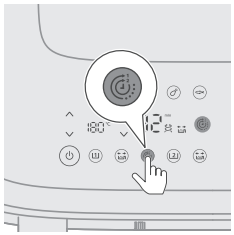
12 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.

Ако изберете функция за пържене с горещ въздух или готвене с пара и пържене с горещ въздух, можете да регулирате температурата на готвене. При функцията за пара температурата е фиксирана на 100℃ и не може да се регулира.

Вижте таблицата с храни в глава "Готвене в единична кофа" за предложените количества храни, температури и продължителност на готвене.



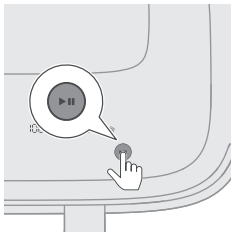
13 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене.



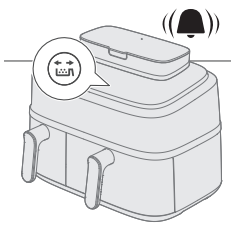
14 Натиснете бутон за функцията за настройване на времето, за да гарантирате, че двете ястия ще приключат с готвенето по едно и също време.

Ако готвите две ястия с различни функции, температури и продължителност на готвене и не е необходимо те да приключат по едно и също време, можете да пропуснете тази стъпка.

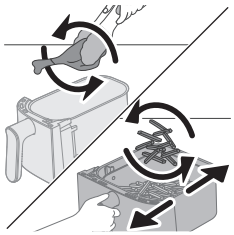
По време на готвене, ако настроите времето за едната кофа, **функцията за настройване на времето** ще бъде дезактивирана и двете кофи ще работят отделно. За да активирате отново **функцията за настройване на време**, натиснете бутона за старт/пауза. След това натиснете бутона за **функцията за настройване на времето**, който се появява. Накрая натиснете отново бутона за старт/пауза, за да възобновите готвенето.

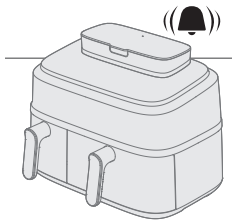


15 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.

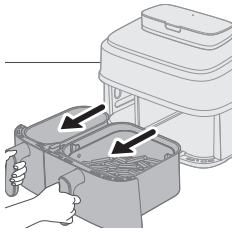


16 Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.





17 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



18 Издърпайте кофите и проверете дали съставките са готови.

Ако още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути.

19 Внимателно извадете съставките (напр. пържени картофи) от кофата с щипки за барбекю.

Забележка

- За да спрете на пауза двете кофи, натиснете бутона за старт/пауза. Натиснете го отново, за да продължите готвенето и за двете кофи.
- За да поставите на пауза само една кофа, изберете първо тази кофа, след което натиснете бутона за старт/пауза. Натиснете го отново, за да продължите готвенето за тази кофа.
- Можете да готвите с предварително зададена настройка в едната кофа и с ръчни настройки в другата.
- Устройството автоматично спира готвенето, когато извадите кофата, и го възобновява, когато я поставите обратно.

За инструкции за различните функции за готвене вижте съответните раздели в глава "Готвене в единична кофа".

Готвене в единична кофа

Ако искате да пържите с горещ въздух малка порция храна, изберете малката кофа L1.

Ако искате да пържите с горещ въздух, да готвите на пара и да пържите с горещ въздух или да готвите на пара голяма порция храна, изберете голямата кофа. L2.

Инструкциите по-долу са за голямата кофа.

Забележка

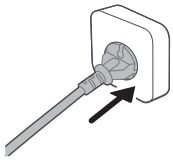
- За изкарване на големи или деликатни продукти използвайте щипки, за да ги повдигнете.

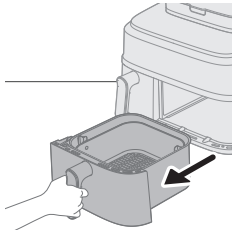
- В зависимост от продуктите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или подмените кошницата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност и носете предпазни ръкавици, когато изливате излишното олио или мазнина. След това върнете кошницата обратно в кофата.

Функция за пържене с горещ въздух

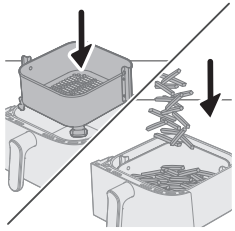
Пържене с горещ въздух в голяма кофа с таблицата на храните

1 Вкарайте щепсела в контакта.





2 Махнете голямата кофа с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.

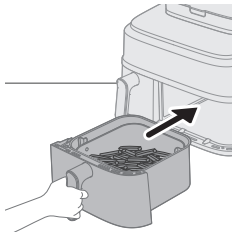


3 Поставете кошницата в голямата кофа.

4 Сложете продуктите в кошницата.

Забележка

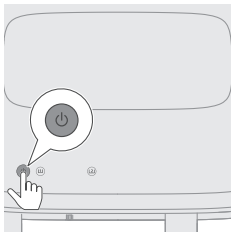
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Разгледайте "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



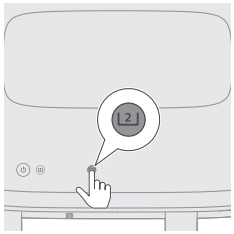
5 Поставете кофата обратно в Airfryer.

Внимание

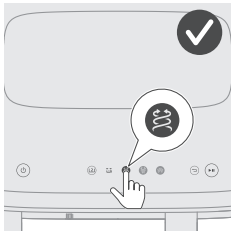
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



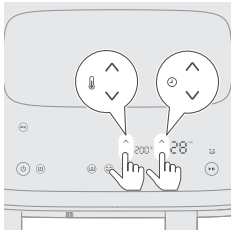
6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



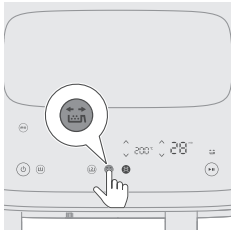
7 Изберете голямата кофа.



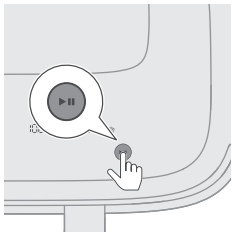
8 Изберете бутон за избор на функцията за пържене с горещ въздух.
Индикаторът за време и температура от дясната страна започва да мига.



9 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура (вижте "Таблица на храните").



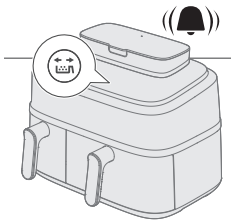
10 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви бъде напомнено да разклащате храната по време на процеса на готвене, ако съставките изискват разклащане или обръщане (вижте "Таблица на храните").



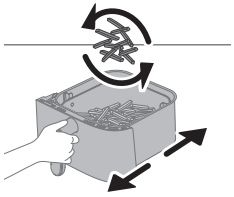
11 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.
Дисплеят за температурата и времето спира да мига.

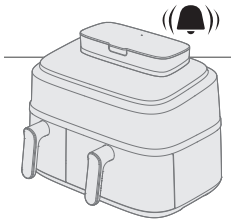
Забележка

- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.

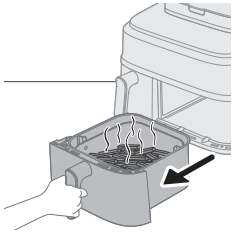


12 Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.





13 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



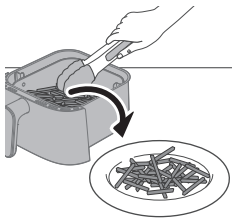
14 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.



15 Внимателно извадете съставките (напр. пържени картофи) от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

- **Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне от кофата.**
- **След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**

Таблица на храните – голяма кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	800 г/28 унции	200°C	28 – 31	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	800 г/28 унции	180°C	30 – 40	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	600 г/21 унции	200°C	10 – 20	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	600 г/21 унции	200°C	18 – 24	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	4 кюфтета	200°C	15 – 20	Обърнете, като изтече половината време
Руло „Стефани“	1200 г/42 унции	150°C	55 – 60	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 150 г/5 унции)	4 пържоли	200°C	15 – 20	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

Тънки наденички (около 50 г/1,8 унции)	10 броя	200°C	11 – 15	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки долни бутчета (около 125 г/4,5 унции)	10 броя	180°C	27 – 32	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	5 броя	180°C	15 – 25	Обърнете, като изтече половината време
Цяло пиле	1200 г/42 унции	180°C	50 – 60	
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	3 риби	180°C	20 – 25	
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	5 броя	160°C	25 – 32	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	1000 г/28 унции	180°C	18 – 23	Настройте времето за готвене според собствения си вкус – разклатете, разбъркайте или обърнете, като изтече половината време за готвене
Мъфини (около 50 г/1,8 унции)	9 броя	160°C	13 – 15	Използвайте чашките за мъфини
Кекс	500 г/18 унции	140°C	35 – 40	Използвайте XL кофата за готвене и печене. Проверете готовността на кекса, преди да го извадите
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2 унции)	6 броя	200°C	6 – 8	

Веган (пресни удобни веган закуски като фалафел)	12 броя	180°C	12 – 15	Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 2 – 3 пъти през това време
Домашен хляб	550 г/28 унции	150°C	33 – 35	Използвайте XL съда за готвене и печене Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане Проверете готовността, преди да извадите тестото

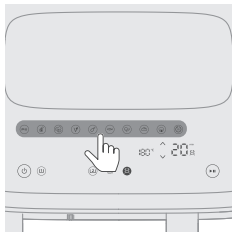


Таблица на храните – малка кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	300 г/11 унции	200°C	28 – 30	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	300 г/11 унции	180°C	30 – 38	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	300 г/11 унции	200°C	20 – 22	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	300 г/11 унции	200°C	20 – 23	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургер (около 150 г/5 унции)	300 г/11 унции	200°C	21 – 24	Обърнете, като изтече половината време
Пържоли без кост (около 150 г/5 унции)	300 г/11 унции	200°C	20 – 22	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Тънки наденички (около 50 г/1,8 унции)	6 броя	200°C	13 – 17	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	5 броя	180°C	28 – 30	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	3 броя	180°C	20 – 25	Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	1 бр.	180°C	24 – 26	
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	2 броя	160°C	25 – 32	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	400 г/14 унции	180°C	12 – 25	Задайте времето за готвене според вашия вкус Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Мъфини (около 50 г/1,8 унции)	6 броя	160°C	19 – 25	Използвайте чашките за мъфини
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2 унции)	3 броя	200°C	6 – 8	
Веган (пресни удобни веган закуски като фалафел)	12 броя	190°C	15 – 18	40 г за всеки брой Пресни и лесни веган закуски като фалафел Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време



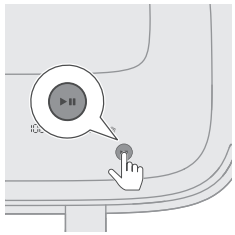
Пържене с горещ въздух с предварително зададена настройка в голямата кофа

1 Следвайте стъпки от 1 до 8 в главата "Пържене с горещ въздух в голяма кофа с таблицата на храните".

2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет:

- За да преминете към друга предварителна настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата ви предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.
Индикацията за температура и време спира да мига.

Вижте таблицата по-долу за предложеното количество храна на базата на времето за готвене по подразбиране.

Предварително зададена настройка – голяма кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Замразени картофени закуски		800 г/28 унции	200°C	28 мин	- Замразени картофени аламинути, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пържоли (напр. говежди и свински котлети)		600 г/21 унции	200°C	20 мин	- Нарежете с дебелина 2 – 2,5 см, 200 г/7 унции всяко парче.
Веган (напр. пресни удобни веган закуски като фалафел)		12 броя	180°C	12 мин	- 40 г всеки брой Пресни удобни веган закуски като фалафел Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 2 – 3 пъти през това време
Пресни картофи		800 г/28 унции	180°C	30 мин	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - Нарежете картофите на кубчета - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		8 – 10 бр.	180°C	32 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче - Разклащайте, обръщайте или разбъркайте през това време
Риба (напр. риба и морски дарове)		600 г/21 унции	180°C	23 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Зеленчуци		1000 г/35 унции	180°C	22 мин	- Едро нарязани - Микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, чушка, лук)
Кекс		800 г/35 унции	140°C	35 мин	- Използвайте приставката за печене XL (199 x 189 x 80 мм) за голямата кофа - Използвайте чашки за мъфини за малката кошница
Хляб		500 г	180°C	35 мин	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане - Проверете готовността, преди да извадите хляба
Претопляне			160°C	5 мин	- Регулирайте времето според хранителния продукт и количеството храна



Предварително зададена настройка – малка кофа

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Замразени картофени закуски		300 г/11 унции	200°C	30 мин	- Замразени картофени аламинути, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пържоли (напр. говежди и свински котлети)		400 г/14 унции	200°C	22 мин	- Нарежете с дебелина 2 – 2,5 см, 200 г/7 унции всяко парче

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Веган (напр. пресни удобни веган закуски като фалафел)		8 броя	190°C	15 мин	- 40 г всеки брой Пресни удобни веган закуски като фалафел Разклащайте, обръщайте или разбъркващте по 2 – 3 пъти през това време
Пресни картофи		300 г/11 унции	180°C	35 мин	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - Нарежете картофите на кубчета - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		4 – 5 бр.	180°C	36 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче - Разклащайте, обръщайте или разбъркващте през това време
Риба (напр. риба и морски дарове)		300 г/11 унции	180°C	25 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции
Зеленчуци		400 г	180°C	25 мин	- Едро нарязани - Микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, чушка, лук)
Кекс		6pics	150°C	20 мин	- Използвайте чашки за мъфини за малката кошница
Хляб		300 г	160°C	40 мин	- Използвайте приставка за печене
Претопляне		–	170°C	6 мин	- Регулирайте времето според хранителния продукт и количеството храна

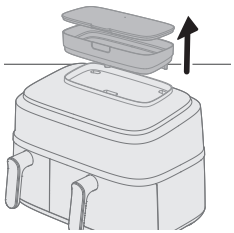
Съвет: Поддържане на топлината

- Можете да поддържате храната си топла в Airfryer, като зададете температурата на 80 градуса и адаптирате времето според това за колко дълго искате да запазите храната си топла. Препоръчваме да не държите храната топла повече от 30 минути, тъй като качеството на храната може да се влоши.

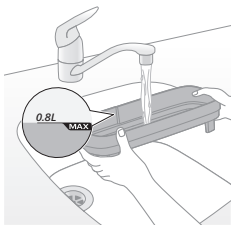
- Ако храната, като например пържени картофи, загуби твърде много хрупкавост по време на режима на поддържане на топлината, или съкратете времето за поддържане на топлината, като изключите уреда по-рано, или ги загрейте до хрупкавост за 2 – 3 минути при температура от 180°C.

Функция за готвене с пара и пържене с горещ въздух

Таблица на храните за готвене с пара и пържене с горещ въздух

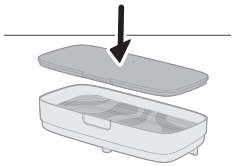


1 Свалете водния резервоар от уреда.

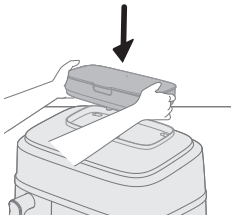


2 Напълнете водния резервоар с вода.

Не превишавайте посочения индикатор за MAX (Максимално) за ниво на пълнене.



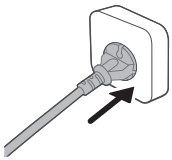
3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

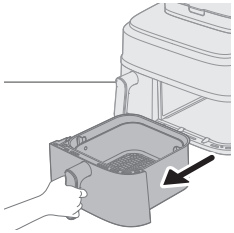


4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

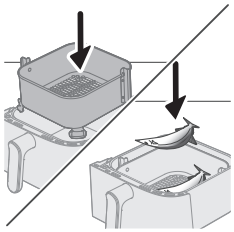
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух може да е дезактивирана в този случай.

5 Вкарайте щепсела в контакта.





6 Махнете голямата кофа с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.

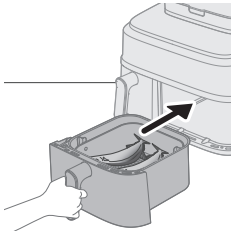


7 Поставете кошницата в голямата кофа.

8 Сложете продуктите в кошницата.

Забележка

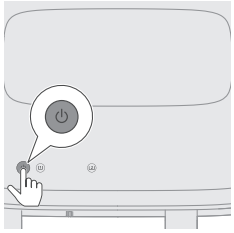
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



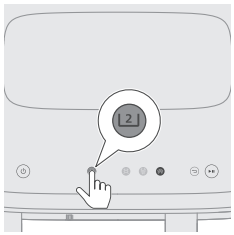
9 Поставете кофата обратно в Airfryer.

Внимание

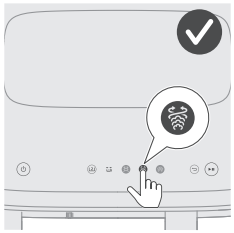
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



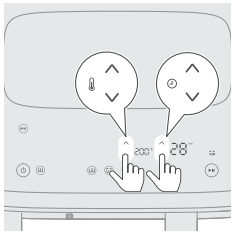
10 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



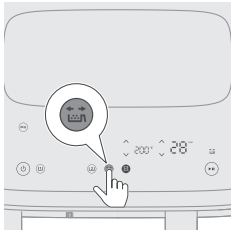
11 Изберете голямата кофа.



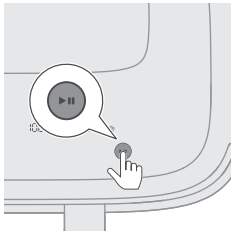
12 Изберете функцията за готвене с пара и пържене с горещ въздух.
Индикаторът за време и температура от дясната страна започва да мига.



13 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура (вижте "Таблица на храните" по-долу).



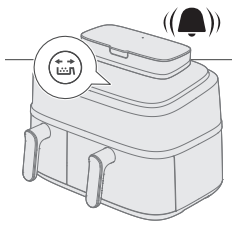
14 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене, ако е необходимо.



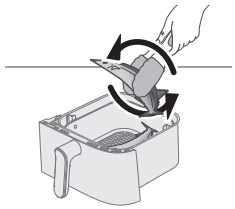
15 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.
Индикацията за температура и време спира да мига.

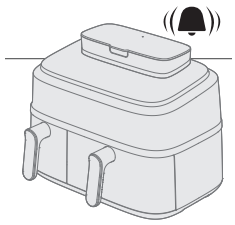
Забележка

- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Ако температурата и времето на дисплея са включени постоянно и не мигат, това означава, че уредът работи нормално. След 20 секунди готвене ще чуете двигателя/вентилатора и ще видите парата, която излиза от задната част на машината.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.

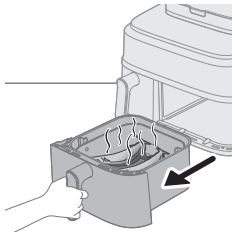


16 Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.





17 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



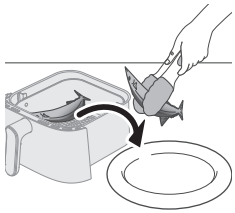
18 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.



19 Внимателно извадете съставките от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

- **Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне и може да се разплиска вода.**
- **След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**

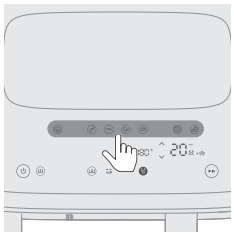


Таблица на храните – голяма кофа

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пресни картофи на кубчета	800 г/28 унции	180°C	26 – 35	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Пилешки долни бутчета (около 125 г/4,5 унции)	10 броя	180°C	27 – 30	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди (около 200 г)	4 броя	160°C	20 – 22	Добавете 10 г рапично масло
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	3 броя	200°C	18 – 21	Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	5 броя	160°C	20 – 21	Добавете 10 г рапично масло
Микс от зеленчуци	1000 г/35 унции	200°C	19 – 21	Задайте времето за готвене според вашия вкус Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време
Карфиол	600 г/21 унции	160°C	19 – 21	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време 10 г рапично масло

Моркови	600 г/21 унции	180°C	19 – 21	Разклатете, обърнете или разбъркайте по 2 пъти през това време 10 г рапично масло
Домашен хляб	550 г/19 унции	180°C	30 – 35	Използвайте XL съда за готвене и печене Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане Проверете готовността, преди да извадите тестото
Кнедли	400 г/14 унции	160°C	15 – 18	
Цяло пиле	1200 г/42 унции	180°C	50 – 60	

Готвене с пара и пържене с горещ въздух с предварително зададена настройка

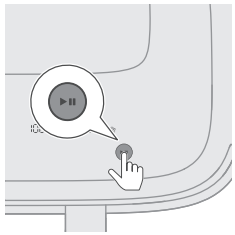


1 Следвайте стъпки от 1 до 12 в главата "Функция за готвене с пара и пържене с горещ въздух – Таблица на храните за готвене с пара и пържене с горещ въздух".

2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да преминете към друга предварителна настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата ви предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза. Индикацията за температура и време спира да мига.

Таблица с предварително зададени настройки

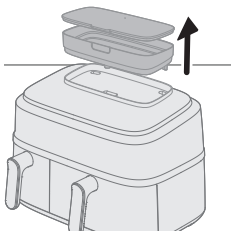
Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Пресни картофи		800 г /28 унции	180°C	26 мин	- Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте - Нарежете картофите на кубчета - Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене.
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		8 – 10 бр.	180°C	27 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче - Разклащайте, обръщайте или разбъркайте през това време
Риба (напр. риба и морски дарове)		600 г/21 унции	200°C	18 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции
Зеленчуци		550g	160°C	19 мин	- Зеленчуци като броколи/карфиол - Напомнянето за разклащане е активирано по подразбиране и ви подканва да разклатите кофата два пъти по време на готвене. - Ако готвите микс от зеленчуци (патладжан, тиквичка, пипер, лук), моля, настройте температурата на 200℃

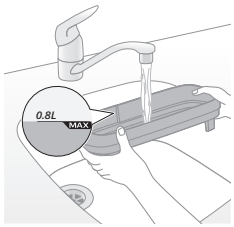
Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Хляб		500 г	180°C	30 мин	- Използвайте XL съда за готвене и печене - Формата на тестото трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане - Проверете готовността, преди да извадите хляба
Претопляне		–	150°C	20 мин	- Регулирайте времето според хранителния продукт и количеството храна
Кнедли		400 г	160°C	15 мин	-

Функция за пара

Готвене с пара с таблица на храните



1 Свалете водния резервоар от уреда.

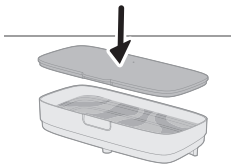


2 Напълнете водния резервоар с вода.

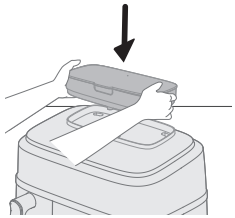
Не превишавайте посочения индикатор за MAX (Максимално) за ниво на пълнене.

Количеството вода, необходимо за готвене, зависи от вида на храната и продължителността на готвене.

Може да се наложи да напълните водния резервоар по време на готвене, ако времето за готвене е над 50 минути.



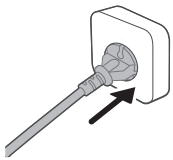
3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

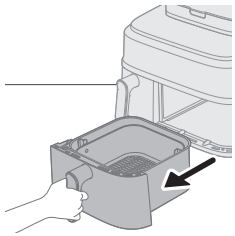


4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

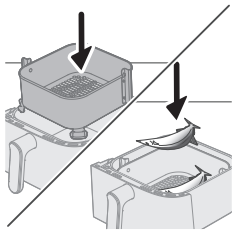
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.

5 Вкарайте щепсела в контакта.





6 Махнете голямата кофа с кошницата от уреда, като издърпате дръжката.

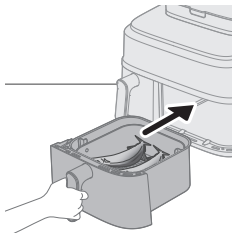


7 Поставете кошницата в голямата кофа.

8 Сложете продуктите в кошницата.

Забележка

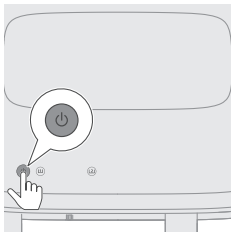
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



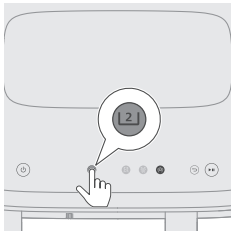
9 Поставете кофата обратно в Airfryer.

Внимание

- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



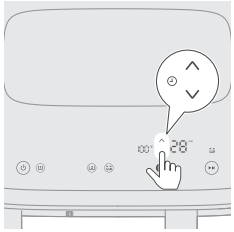
10 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



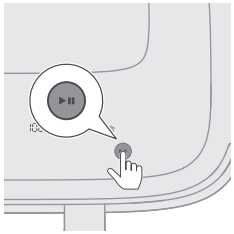
11 Изберете голямата кофа.



12 Изберете функцията за пара.
Времето от дясната страна започва да мига.



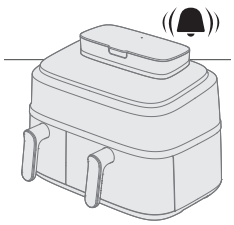
13 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време.



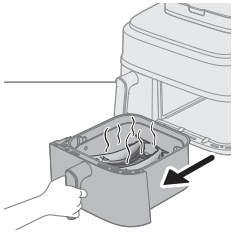
14 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.
Индикацията за температура и време спира да мига.

Забележка

- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Ако температурата и времето на дисплея са включени постоянно и не мигат, това означава, че уредът работи нормално. След 20 секунди готвене ще чуете мотора/вентилатора и ще видите парата, която излиза от задната част на машината.
- Можете да промените настройките за готвене по всяко време по време на процеса на готвене, като натиснете бутоните за увеличаване или намаляване.



15 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



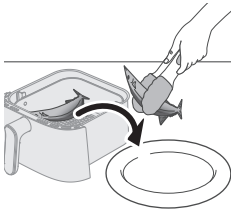
16 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.



17 Внимателно извадете съставките (напр. броколи) от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

- **Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне и може да се разплиска вода.**
- **След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**

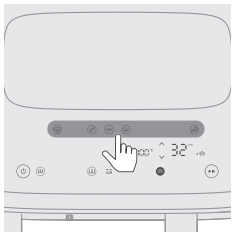


Таблица на храните – голяма кофа

Продукти	Количество храна	Температура	Време (мин)	Забележка
Пресни картофи на кубчета	800 г/28 унции	100°C	28 – 35	
Цели картофи (около 250 – 300 g/9 – 11 унции)	4 броя	100°C	45 – 55	
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	10 броя	100°C	30 – 40	
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	3 броя	100°C	18 – 22	
Зеленчуци (като броколи)	600 г/21 унции	100°C	10 – 14	
Кнедли	400 г/14 унции	100°C	15 – 20	
Свински ребра	300 г/11 унции	100°C	30 – 35	Използване на плоча с определен размер
Ориз	320 г/11 унции	100°C	25 – 40	Използване на съд за готвене, например съд за печене, силиконова тава и т.н. Добавете 320 мл вода в съда, съотношението ориз/вода е 1:1.2
Пилешки гърди (около 200 г/7 унции)	4 броя	100°C	20 – 30	
Ямс/сладък картоф (около 100 г/3,5 унции)	8 броя	100°C	45 – 60	

Готвене с пара с предварително зададена настройка

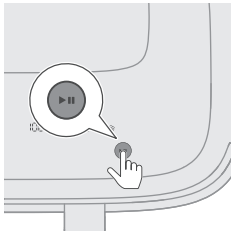
1 Следвайте стъпки от 1 до 12 в главата "Функция за пара".



2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да преминете към друга предварителна настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата ви предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

Индикацията за температура и време спира да мига.

Таблица с предварително зададени настройки

Времето на готвене в таблицата е приблизително за пресни съставки. Ако резултатите не са според очакванията, коригирайте продължителността на готвене.

Предварително зададени настройки	Икона	Количество храна	Температура (по подразбиране)	Време (по подразбиране)	Забележка
Пресни картофи		800 г /28 унции	100°C	35 мин	- Нарежете картофите на кубчета
Пилешки долни бутчета (напр. домашни птици)		8 – 10 бр. ,	100°C	40 мин	- 120 г – 130 г/4 – 5 унции за всяко долно бутче
Риба (напр. риба и морски дарове)		600g	100°C	20 мин	- Цяла риба с кожа около 300 г/11 унции
Зеленчуци		550g	100°C	14 мин	- Зеленчуци, като карфиол, броколи
Кнедли		400 г	100°C	20 мин	-

Приготвяне на домашни пържени картофки

За да приготвите страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

- За голямата кофа са ви необходими 800 г/28 унции, а за малката кофа – 300 г/11 унции белени картофи.
- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
- Най-добре е да пържите с горещ въздух картофките на порции, не по-големи от 800 г/28 унции, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите количества картофки обикновено са по-малко хрупкави от по-малките порции.

1 Обелете картофите и нарежете на продълговати парчета за пържене (10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).

2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.

3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.

4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.

5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.

Забележка

- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кошницата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

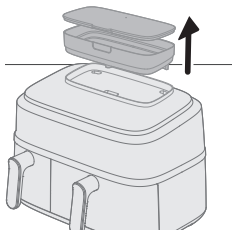
6 Сложете картофите в кошницата.

Почистване

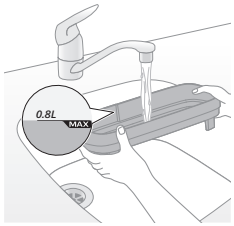
Използване на автоматизирани програми за почистване

Използване на функцията за почистване с пара

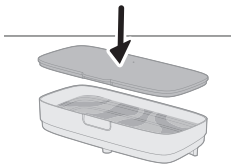
Тя помага за разтваряне на мазните остатъци и за дълбоко почистване на голямата кофа. Програмата е с продължителност 20 минути, от които 15 минути за почистване с пара и 5 минути за подсушаване на кофата.



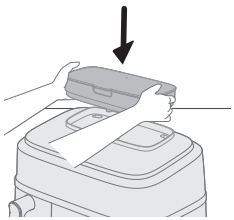
1 Свалете водния резервоар от уреда.



2 Напълнете резервоара с вода до обозначение за MAX (Максимално) ниво.

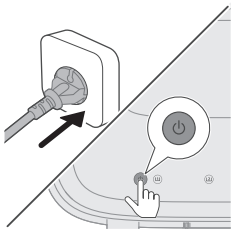


3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

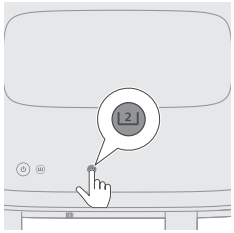


4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

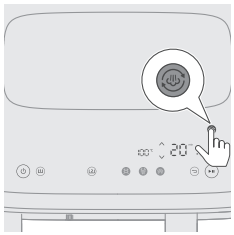
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.



5 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда

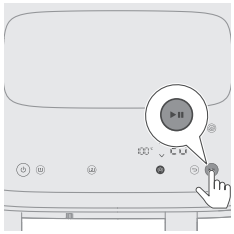


6 Изберете голямата кофа.



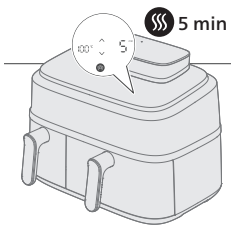
7 Натиснете бутона за почистване с пара, за да започнете почистването на дясната камера.

Времето от дясната страна започва да мига.



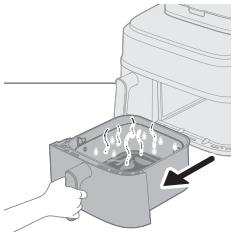
8 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на почистване.

Индикацията за температура и време спира да мига.

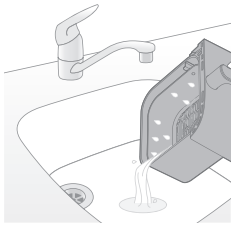


9 След 15 минути уредът ще издава непрекъснат звуков сигнал и иконата за почистване с пара ще мига, докато не извадите кофата.

Това означава, че процесът на почистване е завършен и остава фаза на изсушаване от 5 минути.



10 Извадете и изпразнете кофата.

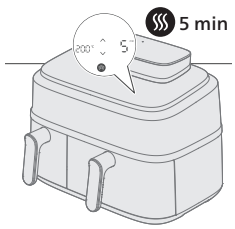


11 Изплакнете кошницата и кофата, за да отстраните остатъците.

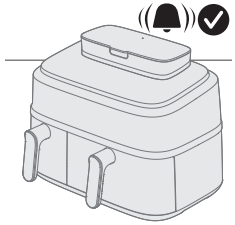
Ако в кофата и кошницата остане мазнина, почистете ги със сапунена вода или препарат с помощта на гъба, след което изплакнете отново.

12 Избършете разтворената мазнина около нагревателя с парцал или кухненска кърпа.

Когато използвате функциите за пържене с горещ въздух или готвене с пара и пържене с горещ въздух, около зоната на нагревателя се натрупва мазнина. Редовното почистване с пара и избърсване ще помогне за поддържане на чистотата на горната част на вътрешността.



13 Поставете кофата обратно в уреда, за да се стартира автоматично режимът на изсушаване.



14 След 5 минути звуков сигнал показва, че програмата за изсушаване е завършена.

Съвет

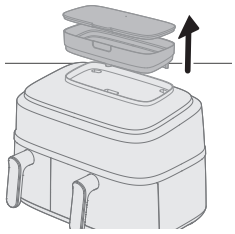
- Преди първата употреба или ако не е използвана дълго време, препоръчваме да използвате функцията "Почистване с пара", за да почистите добре системата за циркулиране на водата и дясната камера.

Забележка

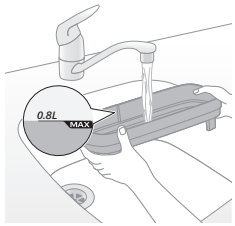
- При стартиране на програма за почистване с пара или премахване на накип може да се генерира повече пара от режима на пара от задната страна на уреда, което означава, че по стената ще се появи повече конденз. Преди да стартирате тези две програми, моля, уверете се, че: 1) изходът за въздух не е насочен директно към контакта; 2) не поставяте други кухненски уреди до машината; 3) поставяте машината на 20 см от стената, за да намалите образуването на конденз по стената.

Използване на функция за премахване на накип

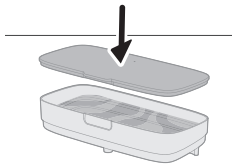
На всеки 10 часа работа в режим на пара иконата ще мига, което показва, че е време да стартирате програма за премахване на накип. Тази функция помага за почистването на натрупания котлен камък във водната система на устройството и удължава експлоатационния му живот.



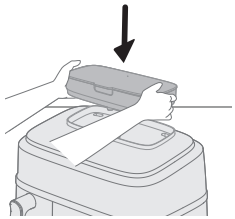
1 Свалете водния резервоар от уреда.



2 Напълнете резервоара с вода до обозначение за MAX (Максимално) ниво.

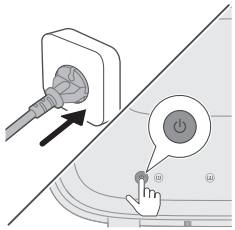


3 Закрепете капака на водния резервоар, за да избегнете изтичане на вода.

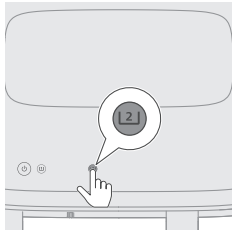


4 Поставете водния резервоар върху процепа в горната част на уреда и натиснете надолу, за да се уверите, че е закрепен.

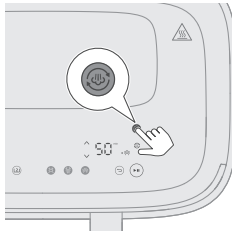
Ако водният резервоар не е поставен правилно, водата няма да потече към парния генератор. Това ще доведе до мигане на иконата "няма вода" и може да предизвика странни шумове от вентилатора и двигателя. Функцията за готвене с пара може да е дезактивирана в този случай.



5 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда

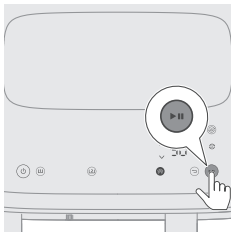


6 Изберете голямата кофа.

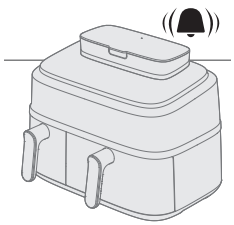


7 Натиснете продължително бутона за почистване с пара за повече от 3 секунди, докато се появи иконата за премахване на накип и започне да мига.

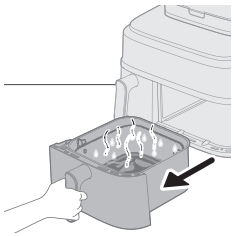
Времето от дясната страна започва да мига.



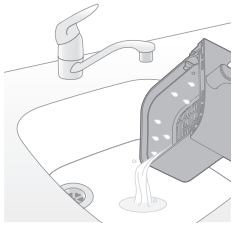
8 Натиснете бутона старт/пауза, за да започне премахването на накип.
Индикацията за времето спира да мига.



9 Изчакайте 50 минути, докато чуете звуков сигнал, който показва, че програмата е приключила.



10 Извадете голямата кофа.



11 Излейте мръсната вода.

12 Измийте кофата и кошницата, изплакнете ги и ги подсушете. Избършете камерата за готвене със суха кърпа или кухненска кърпа.

Предлагаме да използвате функцията за почистване с пара, за да изплакнете вътрешната система за циркулиране на водата и да подсушите кофата.

Забележка

- Когато иконата мига, най-добре е незабавно да премахнете накипа; в противен случай в системата за циркулиране на водата може да се натрупа котлен камък и той да се запуши.
- Ако искате да премахнете накипа по-късно, можете да игнорирате известието. Ще ви бъде напомнено отново следващия път, когато включите вашия Airfryer.
- При никакви обстоятелства не трябва да използвате течност за премахване на накип на базата на сярна киселина, солна киселина, сулфамона или оцетна киселина (оцет), тъй като това може да повреди водната система в уреда и да не разтвори варовика правилно.
- Ако често използвате твърда вода във вашия район, може да се наложи да премахвате накипа от устройството по-често.

Общо почистване

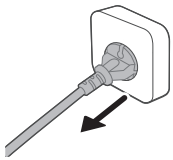
Предупреждение

- **Оставете кошницата, кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.**
- **Кофата и кошницата на уреда имат незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.**

Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

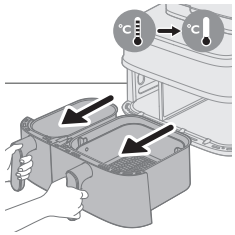
Ако парата се натрупва вътре или около повърхността на отвора за пара, избършете с мека суха кърпа.

1 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.



Съвет

- Извадете кофата и кошницата за по-бързо охлаждане на Airfryer.



2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

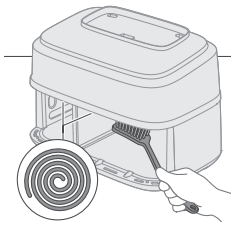
3 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

Съвет

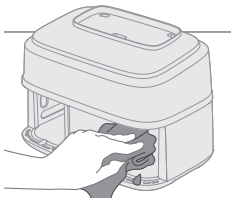
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средномек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



4 За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната страна (включително отвора за пара, повърхността и т.н.) и вътрешността на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

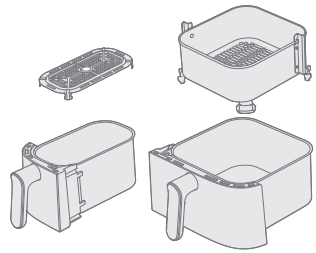
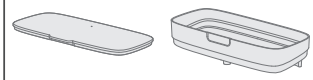
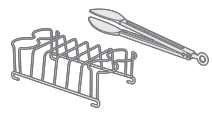
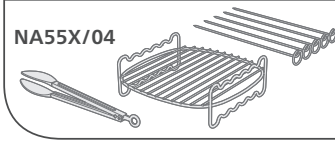
Забележка

- В случай че по време на почистване неволно издърпате разделителя, който се намира между малката и голямата кофа, не забравяйте да го поставите обратно по правилния начин.

Съвет

- Ако остатъците от храна полепнат по тигана, използвайте автоматичната програма за почистване "Почистване с пара", за да омекотите остатъците и да улесните почистването (вижте "Използване на автоматизираните програми за почистване").

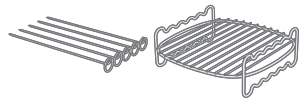
Таблица за почистване

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

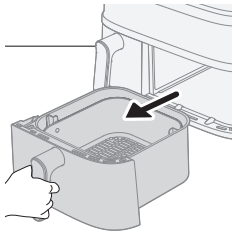
Аксесоари

Използване на решетката на две нива

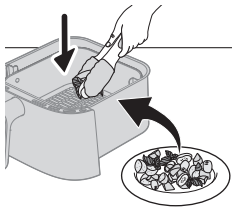
Решетката на две нива и шишът се доставят със следните модели: NA55X/03.



Решетката на две нива е полезен аксесоар, който позволява готвене на две нива, но е съвместима само с голямата кофа.



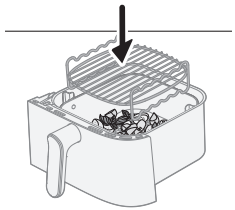
1 Извадете голямата кофа от уреда.



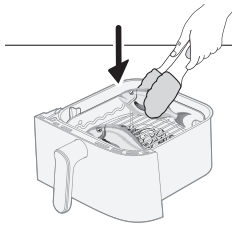
2 Поставете желаната храна в кошницата.

Забележка

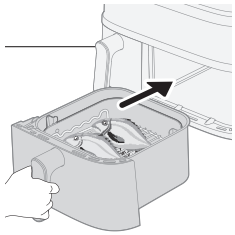
- Вижте таблицата с храни по-долу за препоръчителните продукти за готвене с решетката на две нива.



3 Поставете решетката на две нива върху храната в кошницата.



4 Добавете втората порция храна върху решетката на две нива.

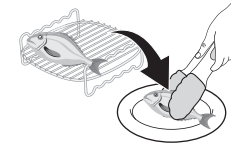


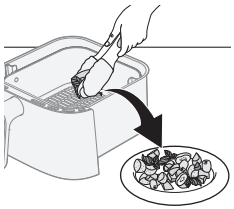
5 Поставете кофата в уреда и регулирайте времето и температурата, както е указано в следващата таблица. След като сте готови, натиснете бутона старт.

Съдове	Тегло (необработено)	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Замразени панирани пилешки хапки	300 г/11 унции	17 – 20 мин	180°C	
Тънки замразени картофи	400 г/14 унции			
Замразени пилешки крилца	450 г/16 унции	16 – 20 мин	200°C	
Замразен пилешки бургер шницел	350 г/12 унции			
Кочани царевица	800 – 1000 г/28 – 35 унции	24 – 28 мин	180°C	- 3 кочана царевица
Картофи с кожичка	500 г/18 унции			
Ципура	500 – 600 г/18 – 21 унции	18 – 20 мин	200°C	- 2 цели риби
Печени картофи (на четвъртини)	350 г/12 унции			
Цели гъби	200 г/7 унции	12 – 14 мин	200°C	
Кралски скариди, непочистени	400 г/14 унции			
Гриловано сирене или тофу	250 г/9 унции	15 – 18 мин	180°C	- Обърнете печеното сирене или тофу по средата на времето за готвене
Микс от зеленчуци	500 г/18 унции			

Забележка

- Най-горният хранителен продукт, посочен в таблицата, трябва да бъде поставен на най-горното ниво на решетката на две нива, а вторият продукт на долното ниво.





6 След като процесът на готвене приключи, използвайте ръкавици за фурна и щипки, за да извадите внимателно храната от кошницата.

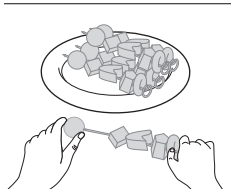
Внимание

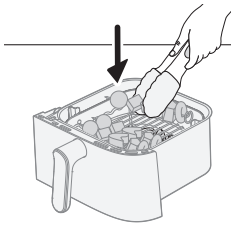
- **Бъдете внимателни, когато отстранявате решетката на две нива, тъй като тя става гореща по време на готвене.**

Използване на шиша

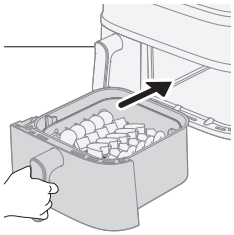
Шишът може да се използва в комбинация с решетката на две нива.

1 Нанижете желаните месо и зеленчуци на шишовете.



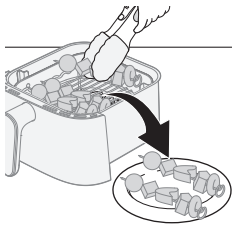


2 Поставете шишовете в определените процепи на решетката на две нива.



3 Поставете кофата обратно в уреда.

4 Задайте времето и температурата според указаната таблица и започнете процеса на готвене.



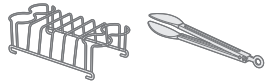
5 След като готвенето приключи, използвайте ръкавици за фурна и щипки, за да извадите внимателно храната от кошницата.

Вижте таблицата за конкретни препоръки относно времената и температурите на готвене.

Съдържание на кошницата	Порция	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
5 шиша с храна	5 шиша	15 – 18 мин	180°C	- Смесените зеленчуци сложете на дъното на кофата, а върху решетката на две нива сложете шишчетата.
Микс от зеленчуци	500 г			

Използване на комплекта за закуска

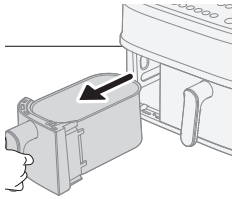
Комплектът за закуска се предлага със следните модели: NA55X/04.



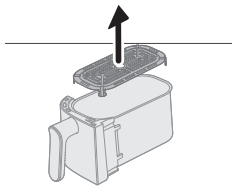
Комплектът за закуска позволява готвене на до четири яйца и четири препечени филийки едновременно.

Внимание

- **За да извадите безопасно сготвените яйца и препечен хляб от комплекта за закуска, винаги използвайте щипки, за да предотвратите потенциален риск от изгаряне.**



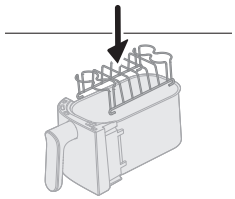
1 Извадете малката кофа от уреда.



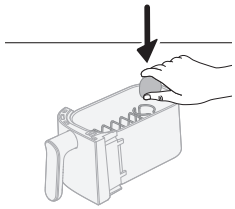
2 Извадете долната плоча от кофата.

Забележка

- Ако долната плоча не се отстрани, препечените филийки може да не паснат правилно в кофата.



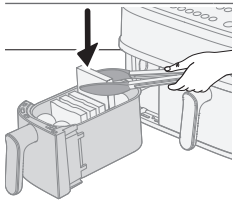
3 Поставете комплекта за закуска в малката кофа.



4 Поставете до четири яйца върху комплекта за закуска и поставете кофата обратно в уреда.

5 Регулирайте времето и температурата според таблицата с храни по-долу и натиснете бутона за стартиране.

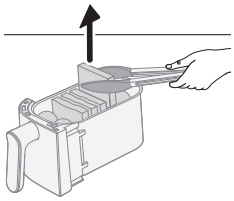
Комплект за закуска	Количество	Продължителност на готвене	Температура	Забележка
Твърдо сварени яйца	4 яйца	10 – 12 мин	180°C	- Първо сгответе яйцата. Добавете хляба по средата на процеса на готвене.
Рохки яйца	4 яйца	8 – 10 мин		
Препичане на хляб	5 броя	5 – 6 мин		



6 По средата на процеса на готвене добавете филийките хляб към комплекта за закуска и продължете да готвите.

Съвет

- Помислете дали да активирате напомнянето за разклащане, за да не забравите да добавите филийките хляб.
- Ако филийката хляб не влиза в кофата, я разрежете на две.



7 След като готвенето приключи, използвайте щипки, за да извадите внимателно яйцата и препечения хляб.

Моля, вижте таблицата с храни по-долу за конкретни времена и температури на готвене.

Съхранение

1 Извадете щепсела от контакта и оставете уредът да изстине.
2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.
3 Увийте кабела около определения държач за кабел от задната страна на уреда.

Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте хоризонтално, за да предотвратите случайно изпадане на кофите, което потенциално може да ги повреди.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer, като например подвижното мрежесто дъно и др. са фиксирани, преди да го преместите и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.philips.com/support** за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.

Проблем	Възможна причина	Решение
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:
		Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картофки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене.	Следвайте инструкциите в това ръководство, за да приготвите домашни пържени картофки.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.
	Бутонът за вкл./изкл. все още не е активиран.	Натиснете с палец бутона за вкл./изкл., като се уверите, че целият бутон е докоснат с пръст.
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната й част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.

Проблем	Възможна причина	Решение
От уреда излиза бял дим.	Гответе мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
На екрана на Airfryer се показва "E1".	Устройството е развалено/дефектно.	Позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново. Ако на екрана все още се показва "E1", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
На екрана на Airfryer се показва "E4–E12".	Устройството може да има повреда.	Опитайте да изключите и включите устройството към контакта. Ако това не помага, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	**Възможна причина**	**Решение**
Чувам някакъв странен шум, идващ от вътрешната страна на уреда.	Уредът е снабден с вентилатор, който е необходим за транспортиране на топлината до храната, както и с водна помпа, която е необходима за функцията на уреда за задушаване на пара.	Този шум е нормален и се очаква. Ако шумът стане по-силен или забележимо се промени, обърнете се към центъра за поддръжка на Philips за допълнителни съвети.
След готвене в камерата има вода.	Airfryer произвежда пара по време на готвене. Парата кондензира върху храната и по вътрешните стени на камерата за готвене. Водата от конденза остава в камерата за готвене след готвене.	Известно количество вода, оставащо в камерата за готвене след готвене, е нормално. Просто го избършете с мокра, неабразивна кърпа.
винаги мига	Няма вода във водния резервоар	Добавете вода във водния резервоар.
	Водният резервоар не е поставен правилно	Натиснете водния резервоар в процепа, за да го закрепите на място, и след това натиснете бутона за старт/пауза.
	Тръбичката за вода е блокирана	Свържете се с потребителския център във вашата държава и поискайте допълнително обслужване.
винаги мига	Това е напомнянето за премахване на накипа	Извършете процеса за премахване на накип. Вижте главата "Премахване на накип".
Възможно е по стената да има кондензирана вода по време на готвене с пара, почистване с пара, премахване на накип	Това е нормално, парата ще излезе от изхода за въздух от дясната страна и ще бъде изтласкана към стената от вентилатора	Поставете устройството на 20 см от стената и не поставяйте десния изход за въздух на устройството директно пред контакта, за да избегнете електрически проблеми. Не поставяйте други кухненски уреди в близост до него. Използвайте парцал, за да го подсушите.
Машината тече	Тече от вътрешната част на устройството (теч на тръбичката за вода и т.н.)	Свържете се с потребителския център във вашата държава и поискайте допълнително обслужване.
	Устройството е напукано от външна сила или деформация	

Проблем	Възможна причина	Решение
	Теч от водния резервоар	Извадете водния резервоар и го монтирайте отново правилно Проверете дали има пукнатини във водния резервоар, свържете се с потребителския център във вашата държава
Недостатъчно пара	Недостатъчно вода във водния резервоар	Проверете резервоара за вода, за да се уверите, че има достатъчно вода.
	Водният резервоар не е поставен правилно докрай	Натиснете водния резервоар в процепа, за да го закрепите на място, и след това натиснете бутона за старт/пауза.
	Отворът за вода в процепа в горната част на машината е замърсен/запушен	Почистете и изплакнете отвора за вода.
	Запушване на генератора за пара или теч от тръбопровода за пара	Ако е бил използван дълго време, може да е необходимо да се извърши премахване на накип и почистване на генератора за пара. Стартирайте програмата за премахване на накип. Ако все още не работи, моля, свържете се с потребителския център
Не се чува звук от вентилатора или мотора при стартиране на програма за готвене с пара, готвене с пара и пържене с горещ въздух, почистване с пара, отстраняване на накип, но индикациите за температура и време са включени и не мигат	Това е нормално. Уредът работи.	Изчакайте повече от 20 секунди, за да проверите явлението отново.
Кондензирана вода върху свободния контакт по време на готвене с пара, почистване с пара, отстраняване на накип	Устройството е поставено твърде близо до свободните контакти	Препоръчваме да коригирате позицията на устройството или да използвате капака против прах за контакт, за да избегнете натрупването на конденз в свободните контакти.

Содржина

Важно 1521
Рециклирање 1524
Електромагнетни полиња (EMF) 1524
Гаранција и поддршка 1524
Вовед 1525
Општ опис 1526
Опис на функциите 1528
Пред првото користење 1530
Подготовки пред прва употреба 1530
Упатства за готвење 1533
Готвење во две тави 1533
Готвење во една тава 1537
Чистење 1564
Користете програми за автоматско чистење 1564
Општо чистење 1570
Додатоци 1572
Складирање 1577
Решавање проблеми 1577

Важно

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.



Опасност

- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да го полните садот со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.
- Пред првото користење, преградата за чување на кабелот мора да се постави на уредот. Немојте никогаш да ја отстранувате преградата за чување на кабелот.

Предупредување

- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, нејзин сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен ѕиден штекер, заштитен со земјоспојно реле.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.

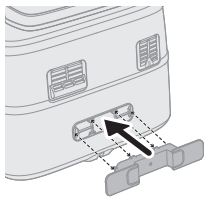
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Немојте да го потпирате апаратот на sид или на други апарати. Оставете најмалку 15 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Никогаш немојте да го полните садот со масло.
- Бидејќи овој Airfryer има две комори за готвење, неговата електрична моќност е голема. Не користете други моќни апарати на исто струјно коло во исто време (на пр. апарати за варење вода, електрични скари и слично). Во спротивно, може да се случи сигурносниот прекинувач во инсталацијата на вашата куќа да се активира и да го прекине напојувањето во овој штекер.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Тавата, корпата и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот на и по користењето на апаратот, секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.
- Кога готвите храна на пареа, бидете внимателни кога го отворате капакот за да не ве изгори пареата.
- Преградата што не се користи е секогаш жешка кога се користи друга преграда.



- Преградата / делот на апаратот што не се користи може да се вжешти кога се користи другата преграда / дел и ви препорачуваме да не отстранувате ниту една фиока дури и кога се користи една преграда / дел и само да отворате / отстранувате фиока кога треба да ја наполните.
- Немојте да го ставате прозорецот за пареа на апаратот до штекерот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Не исклучувајте го уредот од штекер веднаш по завршувањето на процесот на готвење.
- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени.
- Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (за да создавањето на акриламид се сведе на минимум).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок греен елемент, раб на металните делови и заштита од прскање.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за синхронизирано завршување (може да се размножат бактерии).
- Внимавајте кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоците.



- Држачот за кабел служи и како одвојувач со тоа што создава растојание меѓу уредот и ѕидот за да спречи акумулирање на топлина. Никогаш немојте да го отстранувате овој одвојувач.
- Кога ќе засвети иконата за отстранување бигор, продолжете со процесот на отстранување бигор.
- Поставете го уредот на растојание од 20 cm од ѕидот и не поставувајте го отворот за излез на воздух директно пред штекерот. Не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски ѕид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.

- При нормална употреба, мора да има добра вентилација околу производот.
- Ако пареата се акумулира во или околу површината на отворот за пареа, избришете ја со мека и сува крпа.
- Ако има кондензирана вода на неупотребениот приклучок, ви препорачуваме да ја приспособите положбата на уредот или да го користите капачето за прав на приклучокот за да избегнете акумулирање на кондензација во неупотребените приклучоци.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

Гаранција и поддршка

Versuni нуди две годишна гаранција по купувањето на овој производ. Оваа гаранција не е важечка ако настане дефект поради неправилно користење или лошо одржување. Нашата гаранција не ги ограничува вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **www.philips.com/support**.

Вовед

Честитки и добре дојдовте во семејството на Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **www.philips.com/welcome**.

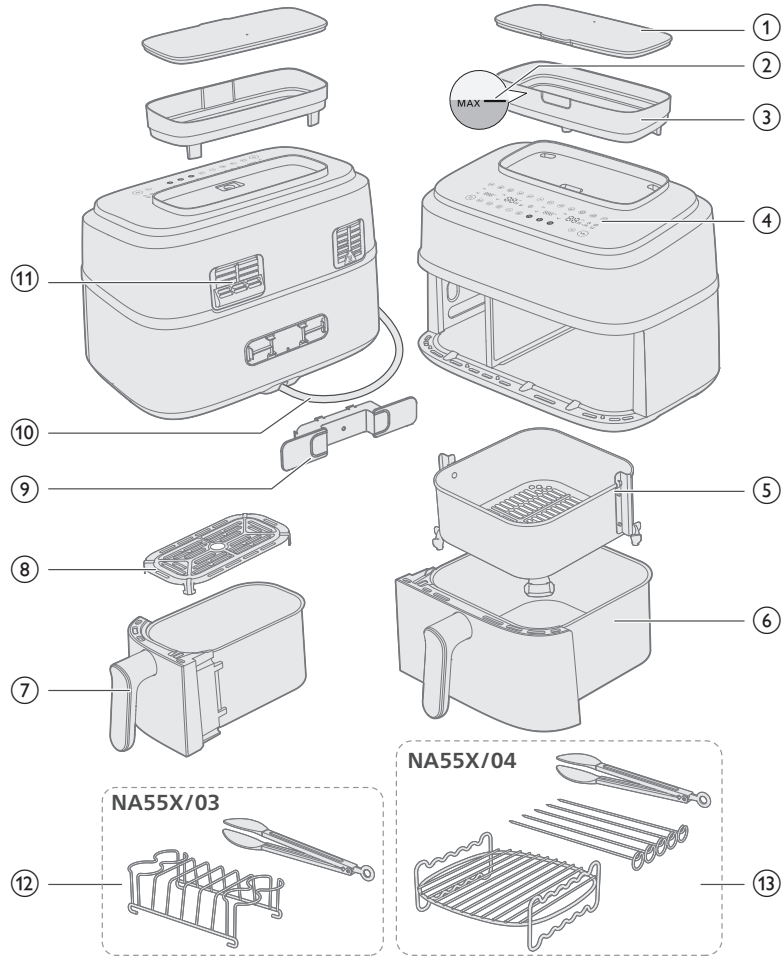
Апаратот Airfryer со две корпи со пареа ви овозможува да подготвувате две состојки со одделни начини на готвење, а и двете да бидат готови во исто време. Две корпи за пржење, печење, подготвување скара, а големата корпа е опремена и за готвење на пареа. Уживајте во совршено зготвени оброци со технологијата RapidAir Plus и Air Steam.

Освен тоа, овој Airfryer се одликува и со програма за автоматско чистење, како што е чистењето со пареа и отстранувањето бигор. Чистењето со пареа може да го олесни отстранувањето на маснотиите од големата тава и околу грејната цевка. Функцијата за отстранување на бигорот овозможува отстранување на бигорот од системот за вода на уредот и го продолжува неговиот работен век.

Доаѓа со апликацијата Home ID што ви дава упатства во чекори и стотици вкусни оброци со специфични поставки за вашиот апарат Airfryer со две корпи.

Преземете ја апликацијата со QR-кодот на пакувањето.

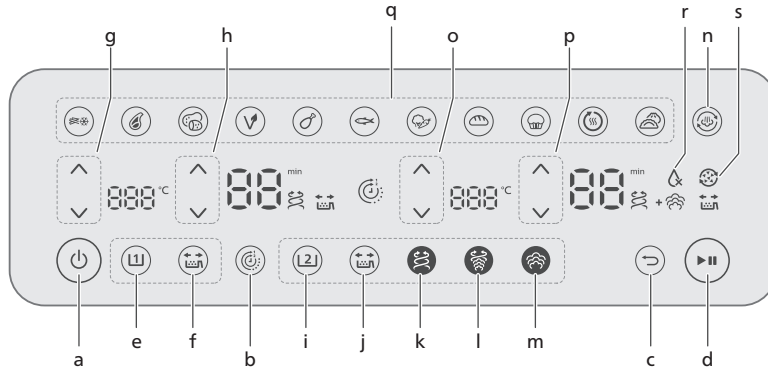
Општ опис



Главни делови

1	Капак на резервоарот за вода	8	Долна плоча за мала тава
2	Ознака MAX за ниво на вода	9	Држач за кабел
3	Резервоар за вода	10	Кабел за напојување
4	Контролна табла	11	Отвори за излез на воздух
5	Корпа за голема тава	12	Комплет за појадок (само NA55X/03)
6	Голема тава	13	Двослоен додаток со чепкалки (само NA55X/04)
7	Мала тава		

Контролна табла



a Копче за вклучување/исклучување
b Функција за време
c Копче за враќање назад
d Копче за започнување/паузирање

Копчиња за контрола за малата тава

e Копче за мала тава
f Копче за потсетник за тресење
g Копчиња за контрола на температурата
h Копчиња за контрола на времето

Копчиња за контрола за големата тава

i Копче за голема тава
j Копче за потсетник за тресење
k Копче за функција за готвење со топол воздух
l Копче за функција за готвење со топол воздух и пареа
m Копче за функција за пареа
n Копче за функција за чистење со пареа
o Копчиња за контрола на температурата
p Копчиња за контрола на времето
q Копчиња за однапред поставени програми
r Индикатор дека нема вода
s Икона за потсетник за отстранување бигор

Опис на функциите



Резервоар за вода

Фритезата на топол воздух има резервоар за вода што се наоѓа во горниот дел на уредот. Ознаката MAX за ниво на вода е приближно 800 ml и е видлива од предната и од задната страна. За да спречите истекување на водата, не го надминувајте ова ниво.

За да избегнете истурање, држете го резервоарот за вода со двете раце додека го полните и затворете го капакот пред да го преместувате. Испразнете го резервоарот за вода по секој циклус на готвење за да спречите појава на бигор.



Функција за време

Автоматски го синхронизира времето на готвење за готвењето на двете тави да заврши во исто време, дури и ако имаат различни времиња на готвење.



Копче за враќање назад

Користете го копчето за враќање назад ако по грешка изберете погрешна однапред поставена опција/функција.



Потсетник за тресење

Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да ги овозможите или оневозможите предупредувањата што ве потсетуваат да ја протресете храната или да ја превртите храната двапати за време на готвењето и да добиете порамномерни резултати. Ќе слушнете звучен сигнал и ќе видите икона за протресување ⓢ што ќе трепка до приказот на време.



Функција за готвење со топол воздух

Технологијата RapidAir Plus се одликува со уникатен дизајн во облик на ѕвезда и го циркулира топлиот воздух околу храната и низ неа, со што овозможува рамномерно готвење на храната и приготвување вкусни домашни оброци.



Функција за готвење со топол воздух и пареа

Само за големата тава: Постигнете ја мекоста што се добива со готвењето на пареа и крцкавоста што се добива со готвењето на топол воздух со помош на RapidAir Plus со технологијата Air Steam Technology.



Функција за готвење на пареа

Само за големата тава: Нашата технологија Air Steam овозможува добро комбинирање на пареата при готвењето зеленчук, риба, кнедли или печива, со што добивате мека и деликатна текстура, без храната да биде кашеста или водеста.



Икона за индикатор дека нема вода

Тоа е иконата на десната страна на приказот. Кога трепка придружена со звучен сигнал, тоа значи дека веќе нема вода во резервоарот или дека тој не е правилно поставен. Наполнете го резервоарот со вода и проверете дали е правилно поставен, а потоа притиснете го копчето за започнување/запирање и знакот ќе се исклучи.



Функција за чистење со пареа

Само за големата тава: Еднаш притиснете го копчето за чистење со пареа за да почнете да ја чистите десната комора и да ги растворите масните наслаги во тавата и околу грејачот. За повеќе информации, погледнете во поглавјето „Чистење - чистење на пареа“.



Функција за отстранување бигор

Само за големата тава: долго притиснете го копчето за чистење со пареа ⦾ најмалку 3 секунди, додека не почне да трепка иконата за отстранување бигор. За повеќе информации, погледнете во поглавјето „Чистење - Отстранување бигор“.





Паузирај го готвењето

Притиснете го кратко копчето за започнување/паузирање или повторно вметнете ја „тавата/корпата“ за да продолжите со готвењето.

Однапред поставени програми

Однапред поставените опции подолу се програми за готвење што даваат препораки за температурата и времето на готвење врз основа на одредена количина на храна. За повеќе детали, погледнете во поглавјето „Готвење со однапред поставени опции“.



Замрзнати закуски од компир



Стек



Свежи компири



Веганско



Пилешки батаци



Риба



Зеленчук



Леб



Мафин/ Торта



Подгревање



Кнедли

Звуци на апаратот

Може да слушнете звук додека апаратот работи. Тоа е нормално, а звукот доаѓа од пумпата и од вентилаторот.

Звучни известувања

Повремено ќе слушнете звук, на пример ако апаратот завршил со готвењето или ако треба да се направи следниот чекор, како на пример, тресење или превртување на храната.

Пред првото користење

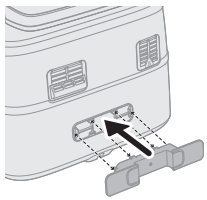
Важно

- **При првото користење, фритезата на топол воздух може да испушти чад и мирис. Тој треба да исчезне за неколку минути.**
- **Пред првото готвење, следете го поглавјето „Чистење“ за темелно да го исчистите уредот.**

1 Отстранете ја целата амбалажа.

2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.

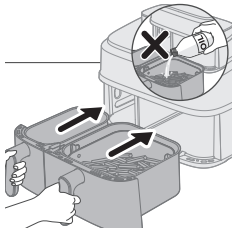
3 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете го поглавјето „чистење“).



4 Прикачете го држачот за кабел на назначената област на задниот дел од уредот со тоа што ќе легне на место и ќе се слушне „клик“.

Внимание

- **Држачот за кабел служи и како одвојувач со тоа што создава растојание меѓу уредот и ѕидот за да спречи акумулирање на топлина.**



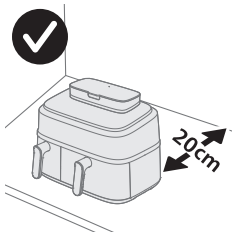
Внимание

- **Ова е апарат Airfryer којшто функционира со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.**
- **Не допирајте ги жешките површини. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.**
- **Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.**
- **Овој уред може да испушта чад при првото користење. Тоа е нормално.**
- **Не е потребно претходно загревање на апаратот.**

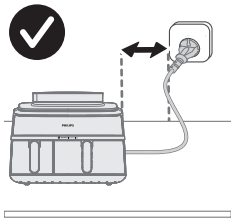
Подготовки пред прва употреба

Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

Забелешка



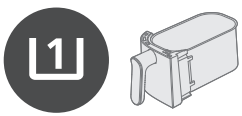
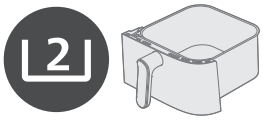
- За време на користењето, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Немојте да ги приближувате рацете или лицето до пареата и до отворите за излез. Поставете го уредот на растојание од 20 cm од ѕидот и не поставувајте го отворот за излез на воздух директно пред штекерот.



- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- Не поставувајте го апаратот Airfryer во близина на друг апарат за готвење, кујнски ѕид или под кујнски ормани бидејќи пареата може да кондензира и да се слее по површините.
- При нормална употреба, мора да има добра вентилација околу производот.
- За време на користењето, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Немојте да ги приближувате рацете или лицето до пареата и до отворите за излез. Поставете го уредот на растојание од 20 cm од ѕидот и не поставувајте го отворот за излез на воздух директно пред штекерот.

Упатства за готвење

Постојат различни функции за готвење за левата и десната тава. Може да ја изберете соодветната тава за саканата функција за готвење.

	Режим на готвење		
	Топол воздух	Пареа и топол воздух	Пареа
Мала тава 	✓	✗	✗
Голема тава 	✓	✓	✓

Пред да ја користите функцијата за готвење со пареа или функцијата за готвење со топол воздух и пареа, погрижете се да има доволно вода во резервоарот и да не ја надминете ознаката MAX за ниво на вода на резервоарот за вода.

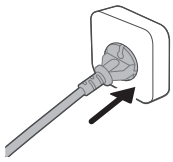
Испразнете го резервоарот за вода по готвењето.

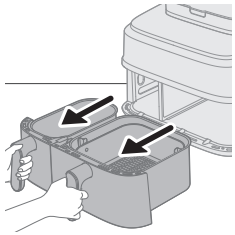
Готвење во две тави

Готвење со функцијата за време

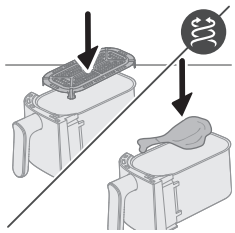
Ако готвите две јадења со различна функција, температура и време, користете ја **Функцијата за време** за да ги завршите двете јадења во исто време.

1 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.

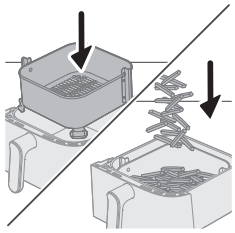




2 Извадете ги двете тави од апаратот со повлекување на рачката.



3 Ставете ја долната плоча во малата тава.

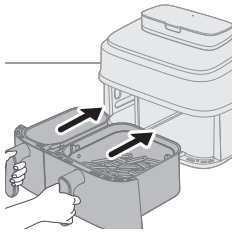


4 Ставете ја корпата во големата тава.

Забелешка

- Уверете се дека крилцата на корпата се точно позиционирани на левата и десната страна кога ја ставате во тавата. Ако случајно ја ротирате 90 степени, корпата нема да ја собере во тавата.
- Нормално е да употребите малку сила за да ја ставите корпата во тавата.

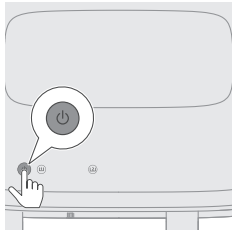
5 Ставете ги состојките во корпите.



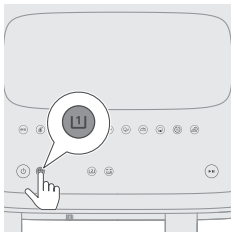
6 Вратете ги тавите во апаратот Airfryer.

Внимание

- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**

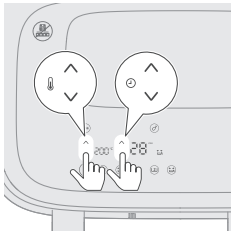


7 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



8 Изберете ја малата тава.

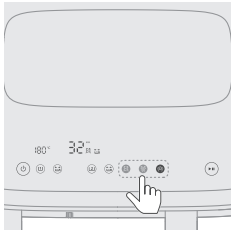
Индикаторот за време и температура на левата страна започнува да трепка.



9 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.

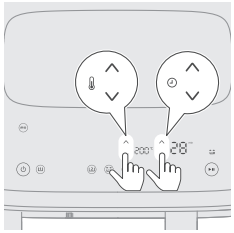


10 Изберете ја големата тава.



11 Изберете ја саканата функција за готвење: топол воздух, пареа или топол воздух и пареа.

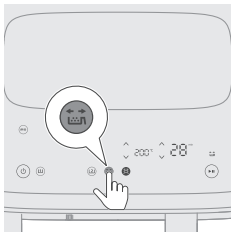
Пред да ја изберете функцијата за готвење со пареа или со топол воздух и пареа, наполнете го резервоарот за вода до ознаката за ниво MAX.



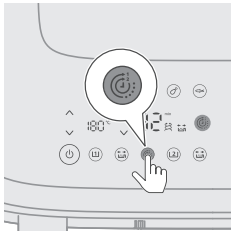
12 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.

Ако ја изберете функцијата за готвење со топол воздух и пареа, може да ја приспособите температурата на готвење. За функцијата за готвење на пареа, температурата е фиксирана на 100°C и не може да се приспособува.

Погледнете ја табелата за храна во поглавјето „Готвење во една тава“ за да ги видите предложените количини на храна, температури и време на готвење.



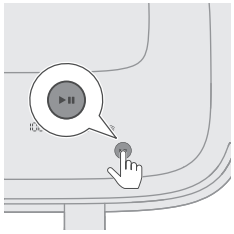
13 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето.



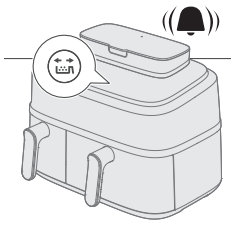
14 Притиснете го копчето за функција за време за да се погрижите готвењето на двете јадења да заврши во исто време.

Ако готвите два типа храна со различни функции, температури и времиња на готвење, а не мора да ги завршите во исто време, може да го прескокнете овој чекор.

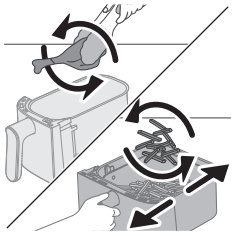
Додека готвите, ако го приспособите времето за една тава, **функцијата за време** ќе биде оневозможена и двете тави ќе функционираат одделно. За повторно да ја активирате **Функцијата за време** , притиснете го копчето за започнување/паузирање. Потоа притиснете го копчето за **Функција за време** што ќе се појави. На крајот, повторно притиснете го копчето за започнување/паузирање за да продолжите со готвењето.

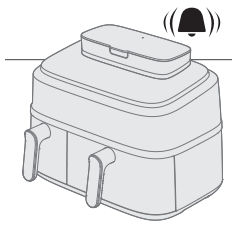


15 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

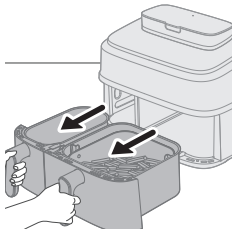


16 Кога ќе го чуете звучниот сигнал од потсетникот за протресување, отстранете ја тавата од корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.





17 Кога ќе го слушнете ѕвончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



18 Извлечете ги тавите и проверете дали состојките се готови.

Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете ја тавата во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

19 Внимателно отстранете ги состојките (на пр., пржени компирчиња) од тавата со клешти за скара.

Забелешка

- За да ги паузирате двете тави, притиснете го копчето за започнување/паузирање. Повторно притиснете го за да го продолжите готвењето во двете тави.
- За да паузирате само една тава, прво изберете ја таа тава, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање. Повторно притиснете го за да го продолжите готвењето во таа тава.
- Може да користите однапред поставена опција за едната тава, а рачни поставки за другата.
- Уредот автоматски паузира ако извадите тава и продолжува со готвење кога ќе ја вратите.

За упатства за различните функции за готвење, погледнете ги соодветните делови во поглавјето „Готвење во една тава“.

Готвење во една тава

Ако сакате да приготвите мала порција храна со топол воздух, изберете ја малата тава ⓫.

Ако сакате да приготвите голема порција храна со топол воздух, со топол воздух и пареа или со пареа, изберете ја големата тава ⓬.

Упатствата подолу се однесуваат на големата тава.

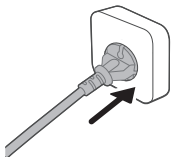
Забелешка

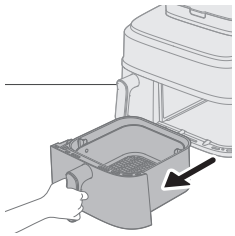
- За да отстраните големи или деликатни состојки, користете штипалка за да ги подигнете.
- Во зависност од состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотии од тавата по секоја количина, или пред да ја протресете или повторно да ја ставите корпата. Ставете ја корпата на површина отпорна на топлина и носете заштитни ракавици отпорни на топлина кога ќе го истурате вишокот масло или маснотии. Потоа вратете ја корпата во тавата.

Функција за топол воздух

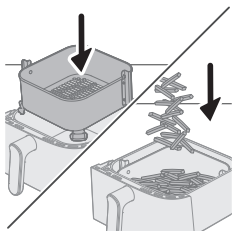
Гответе со топол воздух во големата тава со табелата за храна

1 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.





2 Извадете ја големата тава со корпата од апаратот со повлекување на рачката.

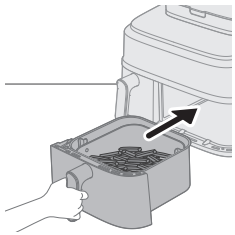


3 Ставете ја корпата во големата тава.

4 Ставете ги состојките во корпата.

Забелешка

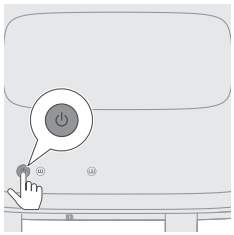
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна".
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна" или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.



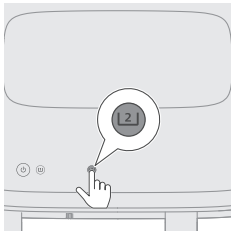
5 Вратете го садот во апаратот Airfryer.

Внимание

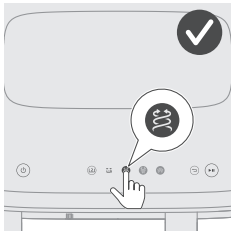
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



6 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

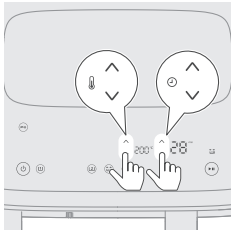


7 Изберете ја големата тава.

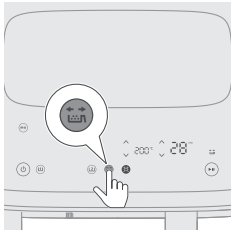


8 Изберете го копчето за функција за готвење со топол воздух.

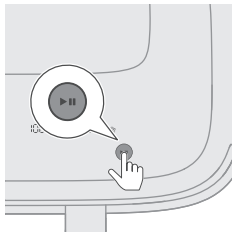
Индикаторот за време и температура на десната страна започнува да трепка.



9 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура (погледнете ја табелата за храна).



10 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето ако состојките треба да се протресуваат или вртат за време на готвењето (погледнете ја табелата за храна).

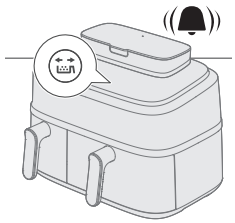


11 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

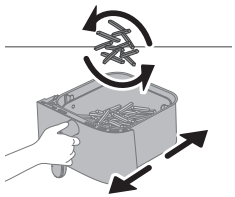
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

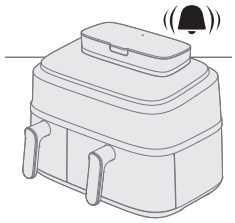
Забелешка

- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето така што ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.

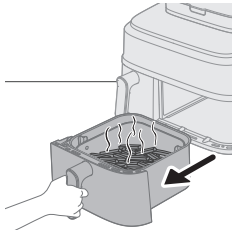


12 Кога ќе го чуете звучниот сигнал од потсетникот за протресување, отстранете ја тавата од корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.





13 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



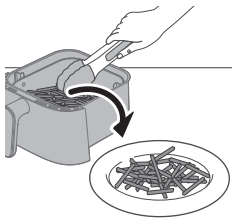
14 Извлечете го садот и проверете дали состојките се готови.

Внимание

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.



15 Внимателно отстранете ги состојките (на пр., пржени компирчиња) од тавата со клешти за скара.

Внимание

- **Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да падне од тавата.**
- **По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.**

Табела за храна - голема тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	800 g /28 oz	180 °C	30-40	Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Замрзнати пилешки медалјони	600 g/21 oz	200 °C	10-20	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	600 g/21 oz	200 °C	18-24	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	4 плескавици	200 °C	15-20	Превртете на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60	Користете го додатокот за печење

Месни котлети без коска (приближно 150 g/5 oz)	4 котлети	200 °C	15-20	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz)	10 парчиња	200 °C	11-15	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz	10 парчиња	180 °C	27-32	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	5 парчиња	180 °C	15-25	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела кокошка	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	3 риби	180 °C	20-25	
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	5 парчиња	160 °C	25-32	
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	1000 g/28 oz	180 °C	18-23	Поставете го времето на готвење по ваша желба , Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Мафини (приближно 50 g/1,8 oz	9 парчиња	160 °C	13-15	Користете ги калапите за мафини
Торта	500 g/18 oz	140 °C	35-40	Користете го XL-садот за готвење и печење Проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата

Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/ 2 oz)	6 парчиња	200 °C	6-8	
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)	12 парчиња	180 °C	12-15	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Домашен леб	550 g / 28 oz	150 °C	33-35	Користете го XL-садот за готвење и печење Обликот на тестото треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите тестото



Табела за храна - мала тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm / 0,3x0,3 in)	300 g / 11 oz	200 °C	28-30	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	300 g /11 oz	180 °C	30-38	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Замрзнати пилешки медалјони	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)	300 g / 11 oz	200 °C	21-24	Превртете на половина од процесот на готвење
Месни котлети без коска (приближно 150 g/5 oz)	300 g /11 oz	200 °C	20-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz)	6 парчиња	200 °C	13-17	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	5 парчиња	180 °C	28-30	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	3 парчиња	180 °C	20-25	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	1 парче	180 °C	24-26	
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	2 парчиња	160 °C	25-32	
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	400 g /14 oz	180 °C	12-25	Поставете го времето за готвење по ваш вкус Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мафини (приближно 50 g/1,8 oz)	6 парчиња	160 °C	19-25	Користете ги калапите за мафини
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/ 2 oz)	3 парчиња	200 °C	6-8	
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)	12 парчиња	190 °C	15-18	40 g за секое парче Вегански закуски од свежи намирници како фалафел Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

Готвење на топол воздух со однапред поставена опција за голема тава

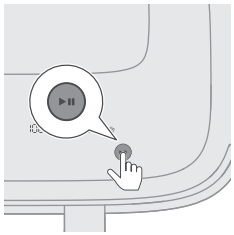
1 Следете ги чекорите 1 до 8 во поглавјето „Готвење на топол воздух со однапред поставена опција за голема тава со табела за храна“.



2 Изберете однапред поставена опција.

Совет:

- За да промените кон друга однапред поставена опција , притиснете го копчето за враќање назад или поништете го изборот на копчето за однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

Во долунаведената табела можете да ја погледнете препорачаната количина храна за зададеното време на готвење.

Однапред поставена опција - голема тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Однапред поставени програми	**Икона**	**Количина на храна**	**Температура (зададена)**	**Време (зададено)**	**Забелешка**
Замрзнати закуски од компир		800 g / 28 oz	200 °C	28 мин.	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Бифтек (телешки или свински кременадли)		600 g / 21 oz	200 °C	20 мин.	- Парчиња со дебелина од 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz по парче.
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)		12 парчиња	180 °C	12 мин.	- 40 g за секое парче Вегански закуски од свежи намирници како фалафел Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Свежи компири		800 g / 28 oz	180 °C	30 мин.	- Користете брашнест компир - Исечете го компирот во коцки - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Пилешки батаци (живина)		8 - 10 парчиња	180 °C	32 мин.	- 120 g-130 g / 4-5 oz за секој батак - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Риба (риби и морска храна)		600 g / 21 oz	180 °C	23 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		1000 g/35 oz	180 °C	22 мин.	- Крупно исечкан - Мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид)

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Торта		800 g / 35 oz	140 °C	35 мин.	- Користете го XL-додатокот за печење (199 x 189 x 80 mm) за големата тава - Користете ги калапите за мафини за малата корпа
Леб		500 g	180 °C	35 мин.	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно поправен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите лебот
Подгревање			160 °C	5 мин.	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна



Однапред поставена опција - мала тава

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Замрзнати закуски од компир		300 g / 11 oz	200 °C	30 мин.	- Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн. Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Бифтек (телешки или свински кременадли)		400 g / 14 oz	200 °C	22 мин.	- Парчиња со дебелина од 2–2,5 cm, 200 g / 7 oz по парче
Веганско (вегански закуски од свежи намирници како фалафел)		8 парчиња	190 °C	15 мин.	- 40 g за секое парче Вегански закуски од свежи намирници како фалафел Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

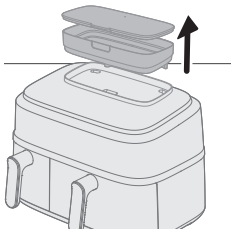
Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Свежи компири		300 g / 11 oz	180 °C	35 мин.	- Користете брашнест компир - Исечете го компирот во коцки - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Пилешки батаци (живина)		4-5 парчиња	180 °C	36 мин.	- 120 g-130 g / 4-5 oz за секој батак - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Риба (риби и морска храна)		300 g / 11 oz	180 °C	25 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		400 g	180 °C	25 мин.	- Крупно исечкан - Мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид)
Торта		6pics	150 °C	20 мин.	- Користете ги калапите за мафини за малата корпа
Леб		300 g	160 °C	40 мин.	- Користете го додатокот за печење
Подгревање		-	170 °C	6 мин.	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна

Совет: Одржувајте ја топлината

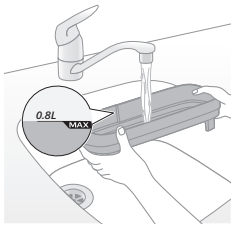
- Можете да ја одржите топлината на храната во апаратот Airfryer со тоа што ќе ја поставите температурата на 80 степени и ќе го прилагодите времето колку сакате за храната да остане топла. Препорачуваме времето на одржување топлина да не измине 30 минути бидејќи квалитетот на храната може да опадне.
- Ако помфритот изгуби голем дел од крцкавоста за време на режимот за одржување топлина, скратете го времето на одржување топлина така што ќе го исклучите апаратот порано или пржете ги 2-3 минути на температура од 180 °C.

Функција за готвење со топол воздух и пареа

Функција за готвење со топол воздух и пареа со табела за храна

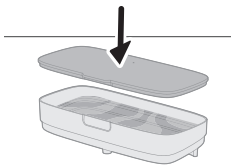


1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.

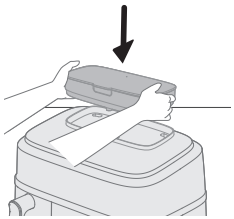


2 Наполнете го резервоарот со вода.

Не ја надминувајте ознаката MAX за ниво на вода.



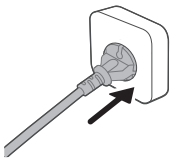
3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.

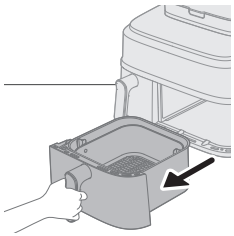


4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

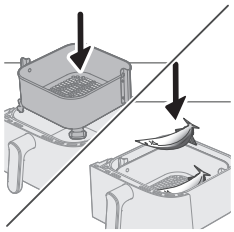
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење со топол воздух и пареа може да биде оневозможена.

5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.





6 Извадете ја големата тава со корпата од апаратот со повлекување на рачката.

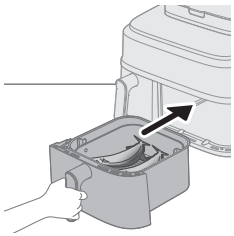


7 Ставете ја корпата во големата тава.

8 Ставете ги состојките во корпата.

Забелешка

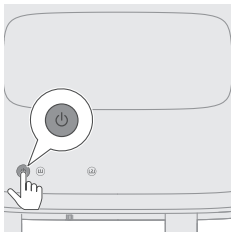
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.



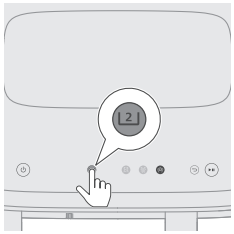
9 Вратете го садот во апаратот Airfryer.

Внимание

- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



10 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

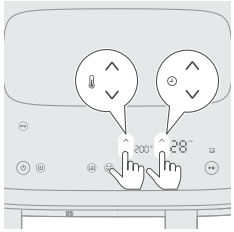


11 Изберете ја големата тава.

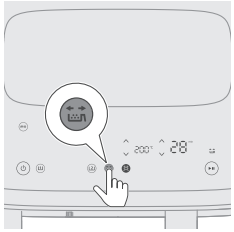


12 Изберете ја функцијата за готвење со топол воздух и пареа.

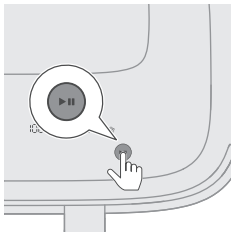
Индикаторот за време и температура на десната страна започнува да трепка.



13 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура (погледнете ја табелата за храна подолу).



14 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето, ако тоа е потребно.

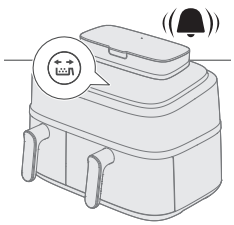


15 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

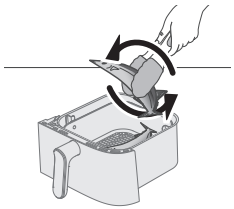
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

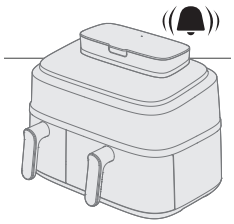
Забелешка

- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Ако температурата и времето прикажани на екранот се стабилни и не трепкаат, тоа значи дека апаратот функционира нормално. По 20 секунди готвење, ќе го чуете моторот/вентилаторот и ќе видите пареа што ќе излегува од задниот дел на апаратот.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето така што ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.

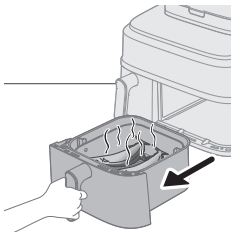


16 Кога ќе го чуете звучниот сигнал од потсетникот за протресување, отстранете ја тавата од корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете ја тавата во апаратот.





17 Кога ќе го слушнете ѕвончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



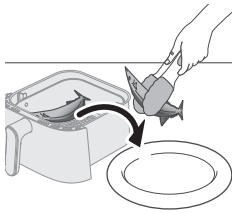
18 Извлечете го садот и проверете дали состојките се готови.

Внимание

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.



19 Внимателно отстранете ги состојките од тавата со клешти за скара.

Внимание

- **Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да испадне и да дојде до прскање на водата.**
- **По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.**



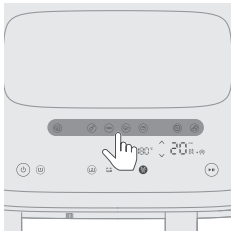
Табела за храна - голема тава

Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	800 g/28 oz	180 °C	26-35	Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz	10 парчиња	180 °C	27-30	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 200 g)	4 парчиња	160 °C	20-22	Додајте 10 g масло од канола
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	3 парчиња	200 °C	18-21	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	5 парчиња	160 °C	20-21	Додајте 10 g масло од канола
Мешан зеленчук	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	Поставете го времето за готвење по ваш вкус Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето
Карфиол	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето 10 g масло од канола

Моркови	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	Протресете, превртете или измешајте 2 пати при готвењето 10 g масло од канола
Домашен леб	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	Користете го XL-садот за готвење и печење Обликот на тестото треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите тестото
Кнедли	400 g/14 oz	160 °C	15-18	
Цела кокошка	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	

Функција за готвење со топол воздух и пареа со однапред поставена опција

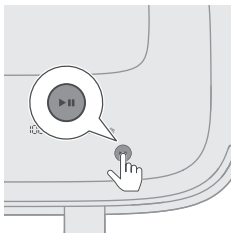
1 Следете ги чекорите 1 до 12 во поглавјето „Функција за готвење со топол воздух и пареа - готвење со топол воздух и пареа со табела за храна".



2 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција , притиснете го копчето за враќање назад или поништете го изборот на копчето за однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

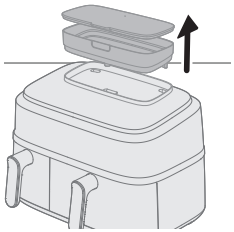
Табела за однапред поставени програми

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

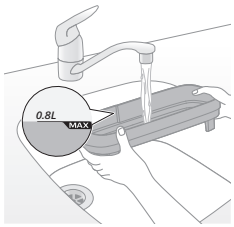
Однапред поставени програми	**Икона**	**Количина на храна**	**Температура (зададена)**	**Време (зададено)**	**Забелешка**
Свежи компири		800 g / 28 oz	180 °C	26 мин.	- Користете брашнест компир - Исечете го компирот во коцки - Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето.
Пилешки батаци (живина)		8 - 10 парчиња	180 °C	27 мин.	- 120 g-130 g / 4-5 oz за секој батак - Протресете, превртете или измешајте при готвењето
Риба (риби и морска храна)		600 g / 21 oz	200 °C	18 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		550 g	160 °C	19 мин.	- Коренест зеленчук, како брокули/карфиол - Потсетникот за тресење е стандардно овозможен и ве потсетува да ја протресете тавата двапати за време на готвењето. - Ако готвите мешан зеленчук (модар патлиџан, тиквичка, пиперка, кромид), приспособете ја температурата на 200℃
Леб		500 g	180 °C	30 мин.	- Користете го XL-садот за готвење и печење - Обликот на тестото треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува - Проверете го нивото на подготвеност пред да го извадите лебот
Подгревање		-	150 °C	20 мин.	- Приспособете го времето според прехранбениот производ и количината на храна
Кнедли		400 g	160 °C	15 мин.	-

Функција за готвење на пареа

Пареа со табела за храна



1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.

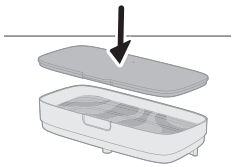


2 Наполнете го резервоарот со вода.

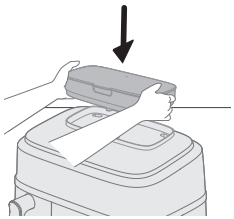
Не ја надминувајте ознаката MAX за ниво на вода.

Количината на вода што ќе биде потребна за готвење зависи од типот на храната и траењето на готвењето.

Можеби ќе треба да го дополните резервоарот за вода во текот на готвењето ако времето на готвење е над 50 минути.

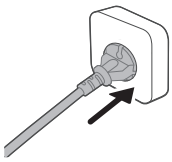


3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.

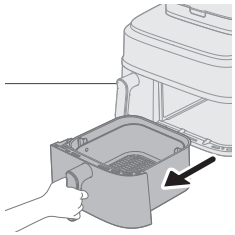


4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

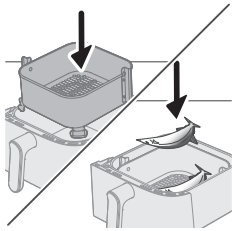
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.



5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.



6 Извадете ја големата тава со корпата од апаратот со повлекување на рачката.

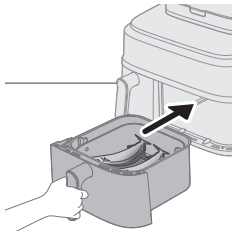


7 Ставете ја корпата во големата тава.

8 Ставете ги состојките во корпата.

Забелешка

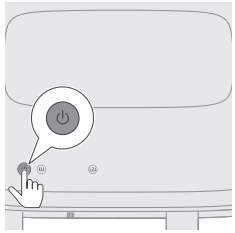
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна".
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна" или да ја преполнувате корпата бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.



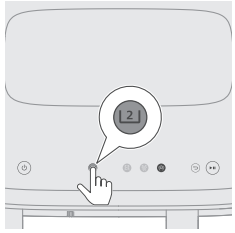
9 Вратете го садот во апаратот Airfryer.

Внимание

- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**



10 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

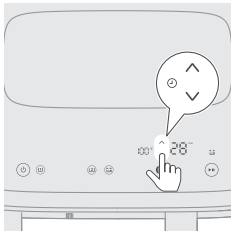


11 Изберете ја големата тава.

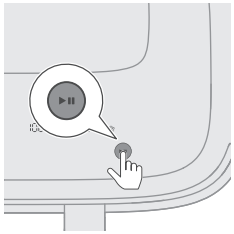


12 Изберете ја функција за готвење на пареа.

Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.



13 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на времето за да го изберете потребното време.

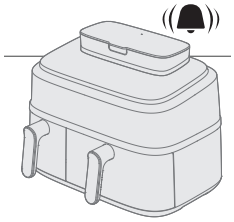


14 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

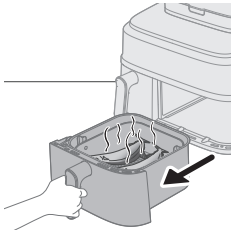
Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

Забелешка

- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Ако температурата и времето прикажани на екранот се стабилни и не трепкаат, тоа значи дека апаратот функционира нормално. По 20 секунди готвење, ќе го чуете моторот/вентилаторот и ќе видите пареа што ќе излегува од задниот дел на апаратот.
- Можете да ги промените поставките за готвење во секое време за време на готвењето така што ќе ги притиснете копчињата за зголемување или намалување.



15 Кога ќе го слушнете ѕвончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



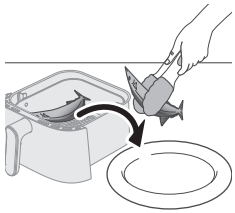
16 Извлечете го садот и проверете дали состојките се готови.

Внимание

- **Садот на Airfryer е жежок по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.



17 Внимателно отстранете ги состојките (на пр., брокули) од тавата со клешти за скара.

Внимание

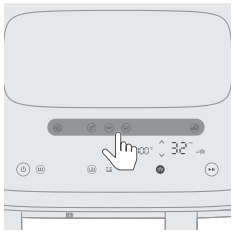
- **Не навалувајте ја тавата кога ги отстранувате состојките бидејќи корпата може да испадне и да дојде до прскање на водата.**
- **По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.**



Табела за храна - голема тава

Состојки	Количина на храна	Температура	Време (мин.)	Забелешка
Свеж компир исечкан на коцки	800 g/28 oz	100 °C	28-35	
Цел компир (приближно 250-300 g/9-11 oz)	4 парчиња	100 °C	45-55	
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	10 парчиња	100 °C	30-40	
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	3 парчиња	100 °C	18-22	
Коренест зеленчук (како брокули)	600 g / 21 oz	100 °C	10-14	
Кнедли	400 g/14 oz	100 °C	15-20	
Свински ребра	300 g/11 oz	100 °C	30-35	Користете чинија со одредена големина
Ориз	320 g/11 oz	100 °C	25-40	При користење на сад за готвење, како сад за печење, силиконски плех итн. Додајте 320 ml вода во садот, соодносот ориз/вода е 1:1,2
Пилешки гради (приближно 200 g/7 oz)	4 парчиња	100 °C	20-30	
Јам/Сладок компир (приближно 100 g/3,5 oz)	8 парчиња	100 °C	45-60	

Пареа со однапред поставена опција

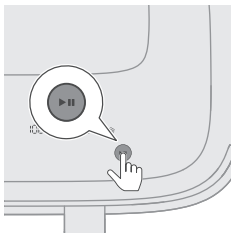


1 Следете ги чекорите од 1 до 12 во поглавјето „Функција за готвење на пареа".

2 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција , притиснете го копчето за враќање назад или поништете го изборот на копчето за однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

Табела за однапред поставени програми

Времето на готвење дадено во табелата е насока за готвење свежи состојки. Ако резултатите не одговараат на очекувањата, приспособете го времето на готвење.

Однапред поставени програми	Икона	Количина на храна	Температура (зададена)	Време (зададено)	Забелешка
Свежи компири		800 g / 28 oz	100 °C	35 мин.	- Исечете го компирот во коцки
Пилешки батаци (живина)		8 - 10 парчиња ,	100 °C	40 мин.	- 120 g-130 g / 4-5 oz за секој батак
Риба (риби и морска храна)		600 g	100 °C	20 мин.	- Цела риба со кожа, приближно 300 g / 11 oz
Зеленчук		550 g	100 °C	14 мин.	- Коренест зеленчук како карфиол, брокули
Кнедли		400 g	100 °C	20 мин.	-

Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- За големата тава, ви требаат 800 g/28 oz помфрит, а 300 g / 11 oz помфрит за малата тава.
- Изберете сорта на компир соодветна за правење помфрит, на пр. свежи, (малку) брашнести компири.
- Најдобро е помфритот да се пржи со врел воздух во количини до 800 g /28 oz за рамномерен резултат. Помфритот во поголеми количини обично е помалку крцкав од помфритот во помали порции.

1 Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња (дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4 in).

2 Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.

3 Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.

4 Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.

5 Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.

Забелешка

- Немојте да го навалувате садот за да ги истурите сите стапчиња во корпата одеднаш за да вишокот масло не влезе во тавата.

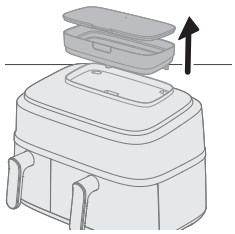
6 Ставете ги стапчињата во корпата.

Чистење

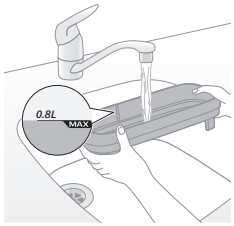
Користете програми за автоматско чистење

Користење на функцијата за чистење со пареа

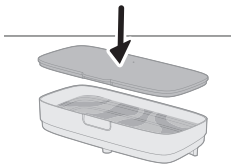
Тоа овозможува растворање на масните наслаги и темелно чистење на големата тава. Програмата трае до 20 минути, од кои 15 минути се за чистење со пареа, а 5 минути се за сушење на тавата.



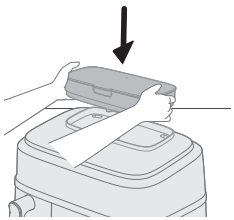
1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.



2 Наполнете го резервоарот за вода до максималното ниво.

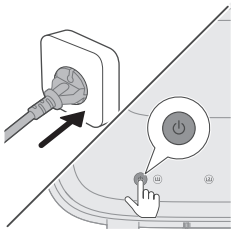


3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.

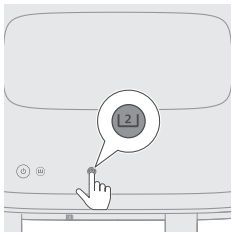


4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

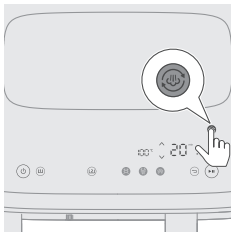
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.



5 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот

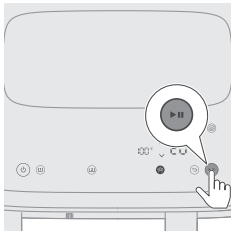


6 Изберете ја големата тава.



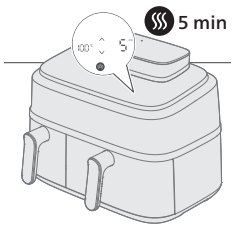
7 Притиснете го копчето за чистење со пареа за да почнете со чистење на десната комора.

Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.



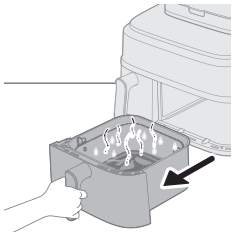
8 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на чистење.

Индикаторите за температура и време престануваат да трепкаат.

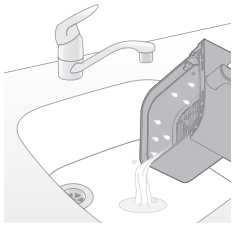


9 По 15 минути, апаратот ќе почне да дава непрекинат звучен сигнал, а иконата за чистење со пареа ќе трепка додека не ја отстраните тавата.

Тоа значи дека процесот на чистење е завршен и преостанува фазата на сушење во траење од 5 минути.



10 Отстранете ја и испразнете ја тавата.

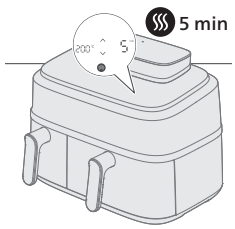


11 Исплакнете ја корпата и тавата за да ги отстраните наслагите.

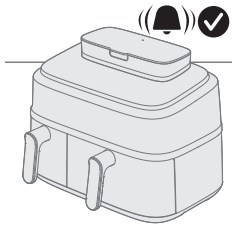
Ако останат маснотии во тавата и корпата, избришете ги со вода и сапун или детергент со сунѓер, а потоа повторно исплакнете.

12 Избришете ги растворените маснотии околу грејачот со крпа или кујнска хартија.

Кога ги користите функциите за готвење со топол воздух и со топол воздух и пареа, одредена количина на маснотии може да се насобере околу просторот на грејачот. Редовното чистење со пареа и бришење ќе помогне внатрешноста на горниот дел да биде чиста.



13 Вратете ја тавата во апаратот за автоматски да го започнете режимот за сушење.



14 По 5 минути, се огласува звучен сигнал што укажува дека програмата за сушење е завршена.

Совет

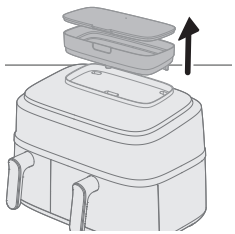
- Пред првото користење или ако апаратот не бил користен долго време, ви препорачуваме да ја употребите функцијата за чистење со пареа за темелно да ја исчистите циркулацијата на вода и десната комора.

Забелешка

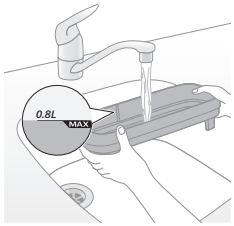
- Кога ја стартувате програмата за чистење со пареа или отстранување бигор, може да се генерира повеќе пареа во задниот дел на апаратот отколку во режимот на чистење со пареа, што значи дека ќе видите и поголема кондензација на ѕидот. Пред да ги почнете овие две програми, погрижете се 1) излезот на воздух да не биде директно завртен кон штекерот; 2) да не ги поставувате другите кујнски апарати во близина на апаратот; 3) да го поставите апаратот на растојание од 20 cm од ѕидот за да го намалите формирањето на кондензација на ѕидот.

Користење на функцијата за отстранување бигор

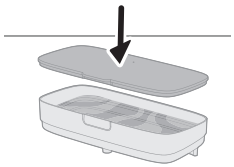
По секои 10 часа користење на режимот за пареа, иконата ќе почне да трепка, што значи дека треба да ја вклучите програмата за отстранување бигор. Оваа функција овозможува отстранување на бигорот од системот за вода на уредот и го продолжува неговиот работен век.



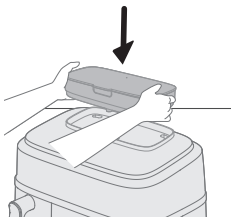
1 Отстранете го резервоарот за вода од апаратот.



2 Наполнете го резервоарот за вода до максималното ниво.

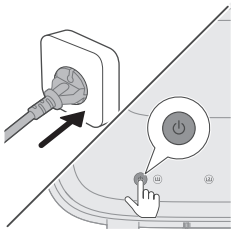


3 Прицврстете го капакот на резервоарот за вода за да избегнете протекување на водата.

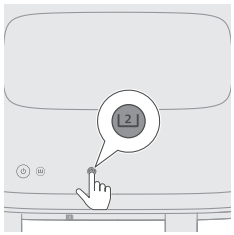


4 Поставете го резервоарот за вода во жлебот во горниот дел на апаратот и притиснете го надолу за да го прицврстите.

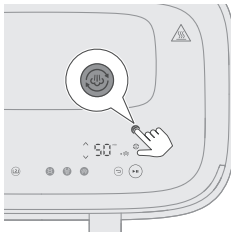
Ако резервоарот за вода не е правилно поставен, водата нема да тече во генераторот за пареа. Поради тоа ќе почне да трепка иконата „нема вода“ , а може и да се слушаат чудни звуци од вентилаторот и моторот. Во овој случај, функцијата за готвење на пареа може да биде оневозможена.



5 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.

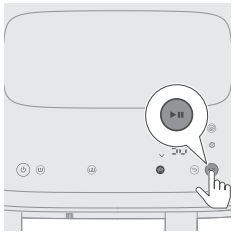


6 Изберете ја големата тава.



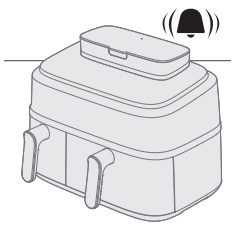
7 Долго притиснете го копчето за чистење со пареа најмалку 3 секунди, додека не почне да трепка иконата за отстранување бигор.

Индикаторот за време на десната страна започнува да трепка.

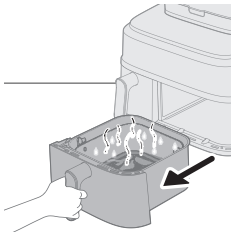


8 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот за отстранување бигор.

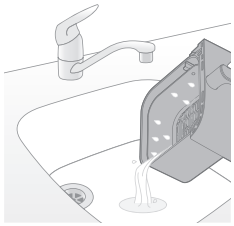
Индикаторот за време ќе престане да трепка.



9 Почекајте 50 минути додека не чуете звучен сигнал, кој го означува крајот на програмата.



10 Отстранете ја големата тава.



11 Истурете ја валканата вода.

12 Измијте ја тавата и корпата, исплакнете ја и исушете ја. Избришете ја комората за готвење со сува крпа или кујнска хартија.

Ви препорачуваме да ја користите функцијата за чистење со пареа за да ја исплакнете циркулацијата на вода

Забелешка

- Кога трепка иконата , најдобро е во најскоро време да го почнете процесот за отстранување на бигорот, во спротивно тој може да се акумулира во циркулацијата на вода и таа може да се затне.
- Прескокнете го известувањето доколку не сакате веднаш да го отстраните бигорот. Повторно ќе добиете потсетник следниот пат кога ќе го вклучите апаратот Airfryer.

- Никогаш немојте да користите течност за отстранување бигор на база на сулфурна киселина, хидрохлорна киселина, сулфамична или оцетна киселина (оцет) бидејќи може да го оштетат системот за вода на апаратот и да не го отстранат бигорот докрај.
- Ако често користите тврда вода, може да треба почесто да го отстранувате бигорот од уредот.

Општо чистење

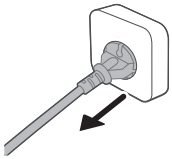
Предупредување

- **Почекајте корпата, тавата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.**
- **Тавата и корпата на апаратот се обложени со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.**

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на садот по секоја употреба.

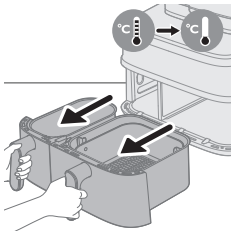
Ако пареата се акумулира во или околу површината на отворот за пареа, избришете ја со мека и сува крпа.

1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од ѕидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.



Совет

- Извадете ги тавата и корпата за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.



2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на садот.

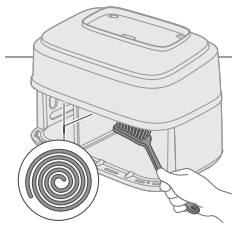
3 Исперете ги тавата и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

Совет

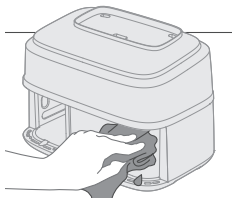
- Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на тавата или корпата и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.
- Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.



4 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот дел (отворот за пареа, површината итн.) и внатрешниот дел на апаратот со неиступкана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.



5 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.



6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.

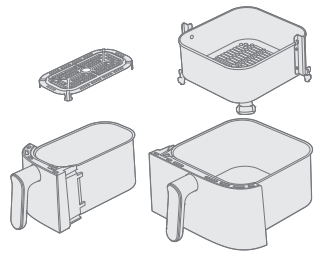
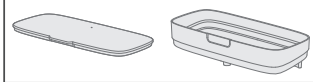
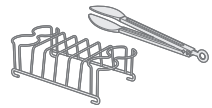
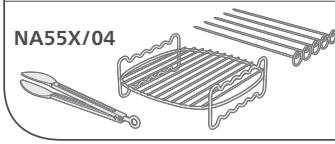
Забелешка

- Ако случајно го извлечете одвојувачот што се наоѓа меѓу големата и малата тава, вратете го на соодветното место за време на чистењето.

Совет

- Ако остатоци од храна се залепат на тавата, користете ја програмата за автоматско чистење со пареа за да ги омекнете остатоците и да го олесните чистењето (погледнете „Користење програми за автоматско чистење“).

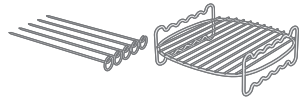
Табела за чистење

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

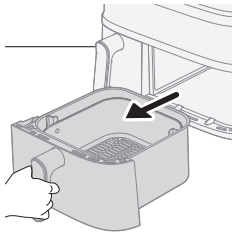
Додатоци

Користење на двослојниот додаток

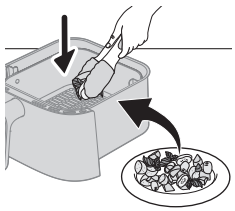
Двојниот слој и чепкалката се испорачуваат со следните модели: NA55X/03.



Двојниот слој е корисен додаток што овозможува готвење на две нивоа, но е компатибилен само со големата тава.



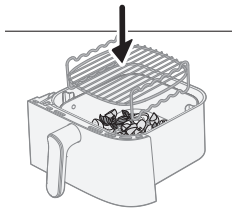
1 Извлечете ја големата тава од апаратот.



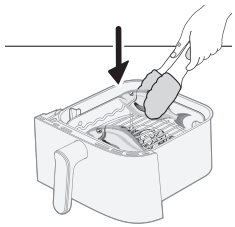
2 Ставете ја храната што ја сакате во корпата.

Забелешка

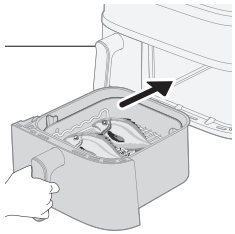
- Погледнете во табелата за храна подолу за препорачани нешта што можете да ги готвите со двојниот слој.



3 Ставете го двојниот слој врз храната во корпата.



4 Ставете го вториот дел од храната на двојниот слој.



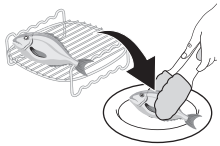
5 Ставете ја тавата во апаратот и приспособете го времето и температурата како што е наведено во следната табела. Притиснете го копчето за започнување кога сте подготвени.

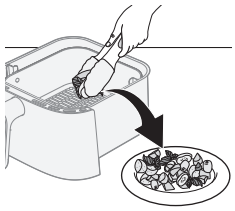
Јадења	Тежина (сурова)	Време на готвење	Температу-ра	Забелешка
Замрзнати пилешки медаљони	300 g / 11 oz	17-20 мин.	180 °C	
Тенок замрзнат помфрит	400 g / 14 oz			

Замрзнати пилешки крилца	450 g / 16 oz	16-20 мин.	200 °C		
Замрзнати плескавици од пилешко месо	350 g / 12 oz				
Кочан од пченка	800–1000 g / 28–35 oz	24–28 мин.	180 °C	-	3 кочани од пченка
Пекарски компир	500 g / 18 oz				
Орада	500–600 g / 18–21 oz	18-20 мин.	200 °C	-	2 парчиња цела риба
Печен компир (исечкан на четвртинки)	350 g / 12 oz				
Цели печурки	200 g / 7 oz	12-14 мин.	200 °C		
Кралски ракчиња со кожа	400 g / 14 oz				
Пржен сендвич со кашкавал или тофу	250 g / 9 oz	15-18 мин.	180 °C	-	Превртете го прженият сендвич со кашкавал или тофу кога ќе измине половина од времето на готвење
Мешан зеленчук	500 g / 18 oz				

Забелешка

- Првиот прехранбен производ наведен во табелата треба да се стави на горното ниво од двојниот слој, а вториот на долното.





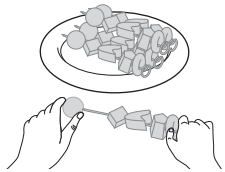
6 Кога ќе заврши готвењето, користете заштитни ракавици и штипалка за внимателно да ја извадите храната од корпата.

Внимание

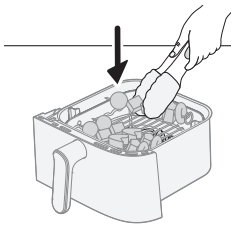
- **Внимавајте кога го отстранувате двојниот слој бидејќи се вжештува при готвењето.**

Користење на раженчето

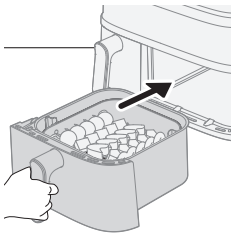
Раженчето може да се користи во комбинација со двојниот слој.



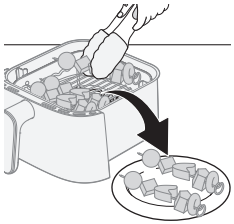
1 Ставете месо и зеленчук на чепкалките.



2 Ставете ги чепкалките во назначените жлебови на двојниот слој.



3 Вратете ја тавата во апаратот.
4 Поставете го времето и температурата според наведената табела и започнете со готвење.



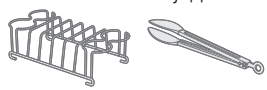
5 Кога ќе завршите со готвењето, користете заштитни ракавици и штипалка за внимателно да ја извадите храната од корпата.

Погледнете во табелата за специфични препораки за време на готвење и температури.

Содржина на корпата	**Порција**	**Време на готвење**	**Температура**	**Забелешка**
5 раженчиња со храна	5 раженчиња	15-18 мин.	180 °C	- Ставете го мешаниот зеленчук на долниот дел од тавата, а раженчињата на горниот дел од двослојниот додаток.
Мешан зеленчук	500 g			

Користење на комплетот за појадок

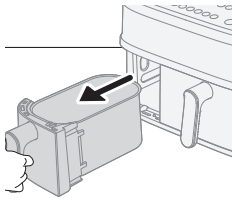
Комплетот за појадок се испорачува со следните модели: NA55X/04.



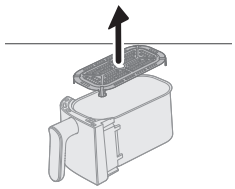
Комплетот за појадок овозможува готвење на најмногу четири јајца и четири парчиња тост истовремено.

Внимание

- **За внимателно да ги отстраните зготвените јајца и тост од комплетот за појадок, секогаш користете штипалка за да спречите горење.**



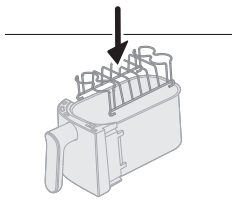
1 Извлечете ја малата тава од апаратот.



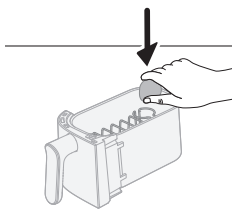
2 Извадете ја долната плоча од тавата.

Забелешка

- Ако долната плоча не е отстранета, парчињата тост може да не ги собира во тавата.



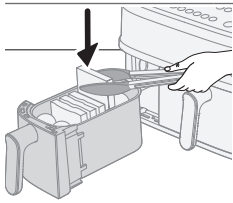
3 Ставете го комплетот за појадок во малата тава.



4 Ставете најмногу четири јајца на комплетот за појадок и вратете ја тавата во апаратот.

5 Приспособете го времето и температурата според табелата за храна подолу и притиснете го копчето за започнување.

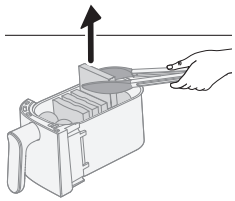
Комплет за појадок	Количина	Време на готвење	Температура	Забелешка
Тврдо варени јајца	4 јајца	10-12 мин.	180 °C	- Прво згответе ги јајцата. Додајте го тостот кога ќе измине половина од времето на готвење.
Ровко варени јајца	4 јајца	8-10 мин.		
Тост	5 парчиња	5-6 мин.		



6 Кога ќе измине половина од времето на готвење, додајте ги парчињата тост во комплетот за појадок и продолжете со готвење.

Совет

- Овозможете го потсетникот за тресење за да не заборавите да го додадете тостот.
- Ако тостот не го собира во тавата, пресечете го на половина.



7 Кога ќе заврши готвењето, внимателно извадете ги јајцата и тостот со штипалка.

Погледнете во табелата за храна подолу за специфични времиња на готвење и температури.

Складирање

1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.
2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складирате.
3 Обвиткајте го кабелот околу наменскиот држач за кабел на задната страна на апаратот.

Забелешка

- Кога го носите апаратот Airfryer, држете го хоризонтално за да не паднат садовите и да се оштетат.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer, на пр. отстранливото мрежесто дно итн., се прицврстени пред да го носите и/или складирате.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата

www.philips.com/support за да пронајдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата.	Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните ѕидови.	Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.
		Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.
		Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:
		Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба.
Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.	Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.	За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складирате компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.
	Количината на состојки во корпата е преголема.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Следете ги упатствата во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.
Апаратот Airfryer не се вклучува.	Апаратот не е приклучен.	Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во ѕидниот штекер.
	Во штекерот се приклучени повеќе апарати.	Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.

Проблем	Можна причина	Решение
	Копчето за вклучување/исклучување сè уште не е активирано.	Со палецот притиснете го копчето за вклучување/исклучување и погрижете се прстот да го допира целото копче.
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во ѕидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната.
Од апаратот излегува бел чад.	Готвите масни состојки.	Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.
	Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или сокови од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.
Екранот на Airfryer прикажува „E1“.	Апаратот е неисправен / дефектен.	Јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Ако го чувате вашиот уред на ниска амбиентална температура, почекајте да се загрее на собна температура најмалку 15 минути пред повторно да го приклучите. Ако на екранот сè уште се прикажува „E1“, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Екранот на Airfryer прикажува „E4–E12“.	Апаратот може да е неисправен.	Обидете се да го исклучите и повторно да го вклучите уредот. Ако ова не го реши проблемот, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Слушам чудни звуци од внатрешноста на апаратот.	Во апаратот е вграден вентилатор којшто ја пренасочува топлината до храната, како и пумпа за вода којашто учествува во создавањето на пареата во уредот.	Појавата на звукот е нормална и предвидена. Ако звукот стане погласен или видно се измени, обратете се до центарот за корисничка поддршка на Philips за дополнителни совети.
По готвењето, во комората за готвење има вода.	Апаратот Airfryer создава пареа за време на готвењето. Пареата кондензира на храната и по внатрешните ѕидови од комората за готвење. Кондензираната вода останува во комората за готвење по готвењето.	Нормално е да се насобира одредено количество вода во комората за готвење по готвењето. Отстранете ја со помош на мокра, неабразивна крпа.
секогаш трепка	Нема вода во резервоарот за вода	Додајте вода во резервоарот за вода.
	Резервоарот за вода не е правилно поставен	Поставете го резервоарот за вода во жлебот и притиснете го надолу за да го прицврстите, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање.
	Цевката за вода е блокирана	Контактирајте го центарот за корисници во вашата земја и побарајте дополнителен сервис.
секогаш трепка	Ова е потсетник за отстранување бигор	Почнете го процесот за отстранување бигор. Погледнете го поглавјето „Отстранување бигор“.

Проблем	**Можна причина**	**Решение**
Може да се појави кондензирана вода на ѕидот во текот на готвењето на пареа, чистењето со пареа и отстранувањето на бигорот	Тоа е нормално, пареата излегува од излезот на воздух на десната страна, а вентилаторот ја турка кон ѕидот	Поставете го уредот на растојание од 20 cm од ѕидот и не поставувајте го десниот отвор за излез на воздух пред штекерот за да не настанат електрични проблеми. Не поставувајте други кујнски апарати блиску до него. Користете крпа за да го исушите.
Се чини дека од апаратот протекува вода	Протекување од внатрешен дел на уредот (протекување од цевката за вода итн.)	Контактирајте го центарот за корисници во вашата земја и побарајте дополнителен сервис.
	Уредот е напукнат од надворешна сила или деформација	
	Протекување од резервоарот за вода	Извадете го резервоарот за вода и повторно правилно поставете го Проверете дали има пукнатини на резервоарот за вода, контактирајте со центарот за корисници во вашата земја
Недоволно пареа	Недоволно вода во резервоарот за вода	Проверете дали има доволно вода во резервоарот за вода.
	Резервоарот за вода не е целосно и правилно вметнат	Поставете го резервоарот за вода во жлебот и притиснете го надолу за да го прицврстите, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање.
	Отворот за вода во жлебот на горниот дел од апаратот е валкан/затнат	Исчистете го и исплакнете го отворот за вода.
	Затнување на генераторот за пареа или протекување во цевката за пареа	Ако бил користен долго време, можеби е потребно да се изврши отстранување на бигорот и да се исчисти генераторот на пареа. Стартувајте ја програмата за отстранување бигор. Ако тоа не успее, контактирајте со центарот за корисници

Проблем	Можна причина	Решение
Нема звук од вентилаторот или моторот кога ја стартувате програмата за готвење на пареа, готвење на пареа и со топол воздух, чистење со пареа, отстранување бигор, но индикаторите за температура и време се вклучени и не трепкаат	Тоа е нормално. Апаратот работи.	Почекајте повеќе од 20 секунди за да извршите уште една проверка.
Кондензирана вода на неупотребениот приклучок при готвењето на пареа, чистењето со пареа, отстранувањето бигор	Уредот е поставен премногу блиску до неупотребените приклучоци	Ви препорачуваме да ја приспособите положбата на уредот или да го користите капачето за прав на приклучокот за да избегнете акумулирање на кондензација во неупотребените приклучоци.

Содержание

Важная информация 1584
Утилизация 1587
Электромагнитные поля (ЭМП) 1587
Гарантия и поддержка 1587
Введение 1588
Общее описание 1589
Описание функций 1591
Перед первым использованием 1593
Перед первым использованием 1593
Инструкции по приготовлению 1596
Приготовление в двух противнях 1596
Приготовление в одном противне 1600
Очистка 1629
Использование автоматических программ очистки 1629
Общая очистка 1635
Аксессуары 1637
Хранение 1642
Поиск и устранение неисправностей 1642

Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.



Опасно!

- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.
- Перед первым использованием необходимо установить на устройство отделение для хранения шнура. Никогда не снимайте с устройства отделение для хранения шнура.

Предупреждение

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.

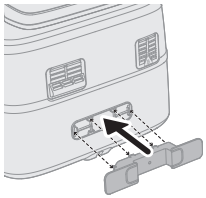
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 15 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- Данный аэрогриль оснащен двумя камерами для приготовления, поэтому он обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомощные приборы в одной и той же цепи одновременно (например, чайники, электрогрили и т. д.). В противном случае в домашней сети может сработать автоматический выключатель и произойти сбой питания в этой розетке.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Избегайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, корзина и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.
- При приготовлении еды на пару будьте осторожны, когда открываете крышку, чтобы избежать ожогов горячим паром.
- Свободный отсек всегда будет горячим, даже если используется другой отсек.



- Неиспользуемый отсек/емкость прибора может сильно нагреваться, когда используется другой отсек/емкость; рекомендуется не вынимать отсеки, даже если используется только один из них, и открывать/извлекать их, только когда это необходимо для добавления ингредиентов.
- Не располагайте окошко выхода пара из прибора возле розетки электросети.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- Не отключайте устройство от электросети сразу же после окончания приготовления.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета.
- Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента, краев металлических деталей и защитного элемента.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью функции одновременного завершения приготовления (могут распространиться бактерии).
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров.



- Держатель шнура также выполняет функцию выступа и защищает устройство от расположения вплотную к стене и чрезмерного нагрева. Ни в коем случае не убирайте выступ.
- Когда загорятся индикаторы очистки от накипи, выполните очистку от накипи.
- Разместите устройство на расстоянии 20 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционное отверстие было направлено прямо на розетку электросети. Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.
- При обычном использовании вокруг изделия необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- Если пар скапливается внутри или вокруг корпуса вентиляции для пара, протрите ее мягкой сухой тканью.
- Если на свободной розетке скапливается конденсат, рекомендуем разместить устройство так, чтобы избежать скопления конденсата в свободных розетках, или использовать пылезащитную крышку для розетки.

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Гарантия и поддержка

Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Для получения дополнительной информации или для вызова гарантии, посетите наш веб-сайт **www.philips.com/support**.

Введение

Поздравляем с покупкой и добро пожаловать в семью Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

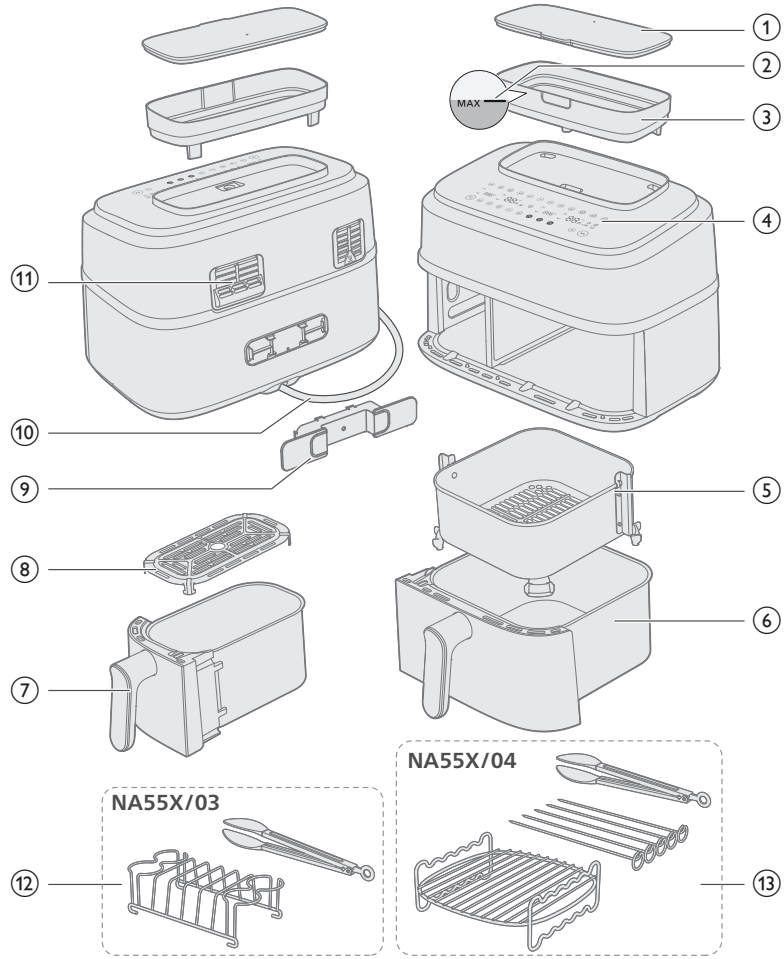
Аэрогриль с двумя корзинами и пароваркой позволит готовить два ингредиента разными способами — они оба будут готовы одновременно. Две корзины для жарки, выпекания, запекания и гриля — большая корзина также поддерживает приготовление на пару. Оцените идеальное приготовление блюд с технологиями RapidAir Plus и Air Steam.

Более того, этот аэрогриль располагает программой автоочистки, включая очистку паром и удаление накипи. Очистка паром позволит легко удалить жир, скопившийся в большом противне и вокруг нагревательной трубки. Функция удаления накипи поможет удалить скопление накипи в системе подачи воды устройства, что продлит срок его службы.

Аэрогриль совместим с приложением Home ID, в котором вы найдете пошаговые руководства по приготовлению сотен аппетитных блюд с помощью аэрогриля с двумя корзинами.

Загрузите приложение, отсканировав QR-код на упаковке.

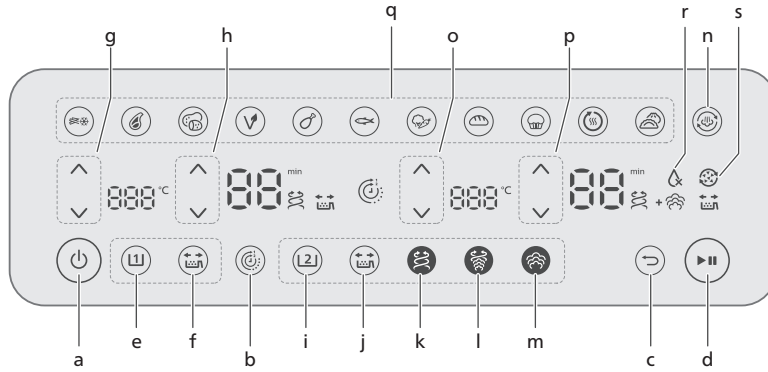
Общее описание



Основные компоненты

1	Крышка резервуара для воды	8	Нижняя пластина для малого противня
2	Индикатор максимального уровня воды	9	Держатель шнура
3	Резервуар для воды	10	Шнур питания
4	Панель управления	11	Отверстия выхода воздуха
5	Корзина для большого противня	12	Набор для завтрака (только NA55X/03)
6	Большой противень	13	Двухуровневая вставка с шампурами (только NA55X/04)
7	Малый противень		

Панель управления



a Кнопка включения/выключения
b Функция настройки времени
c Кнопка возврата
d Кнопка начала/паузы

Кнопки управления малого противня

e Кнопка малого противня
f Кнопка напоминания о встряхивании
g Кнопки управления температурой
h Кнопки управления временем

Кнопки управления большого противня

i Кнопка большого противня
j Кнопка напоминания о встряхивании
k Кнопка функции аэрогриля
l Кнопка приготовления на пару и аэрогриля
m Кнопка приготовления на пару
n Кнопка очистки паром
o Кнопки управления температурой
p Кнопки управления временем
q Кнопки функций
r Индикатор отсутствия воды
s Значок напоминания об удалении накипи

Описание функций



Резервуар для воды

Аэрогриль оснащен резервуаром для воды, который расположен в верхней части прибора. Индикатор максимального уровня воды (MAX) находится на отметке около 800 мл и виден как спереди, так и сзади устройства. Не наливайте воду свыше этой отметки, чтобы избежать ее протекания.

Чтобы избежать выливания воды из резервуара, держите его обеими руками при пополнении и закройте крышку, прежде чем нести обратно к прибору. Выливайте воду из резервуара после каждого сеанса приготовления, чтобы избежать скопления накипи.



Функция настройки времени

Автоматически синхронизирует время приготовления, чтобы готовка в обоих противнях завершилась одновременно, даже если общее время приготовления различается.



Кнопка возврата

С помощью кнопки возврата можно вернуться в предыдущее меню при неправильном выборе предустановки/функции.



Напоминание о необходимости встряхивания

Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы включить или отключить оповещения о необходимости встряхивания или переворачивания еды, которые включаются дважды для более равномерных результатов приготовления. Вы услышите звуковой сигнал и увидите, что значок встряхивания мигает рядом с отображением времени.



Функция аэрогриля

Технология RapidAir Plus и уникальный дизайн в форме звезды создают циркуляцию воздуха как воздух, так и сквозь еду, что обеспечивает равномерное приготовление ингредиентов и внутри, и снаружи для вкуснейших домашних блюд.



Функция приготовления на пару и аэрогриля

Только для большого противня: Оцените нежную текстуру и хрустящую корочку ингредиентов, используя комбинацию технологий RapidAir Plus и Air Steam.



Функция приготовления на пару

Только для большого противня: Наша технология Air Steam обеспечит эффективное приготовление на пару выбранных овощей, рыбы, пельменей и выпечки — оцените нежную и приятную текстуру без ощущения водянистости.



Значок отсутствия воды

Это значок на правом цифровом дисплее. Когда этот значок мигает, а прибор издает звуковой сигнал, это значит, что в резервуаре закончилась вода либо он установлен некорректно. Наполните резервуар водой и убедитесь, что он установлен правильно, затем нажмите кнопку пуска, чтобы значок погас.



Функция очистки паром

Только для большого противня: Один раз нажмите кнопку очистки паром, чтобы запустить очистку правой камеры и удалить масляный/жирный осадок в противне и вокруг нагревательного элемента. См. главу "Очистка - Очистка паром", чтобы узнать больше.



Функция удаления накипи

Только для большого противня: нажмите и удерживайте кнопку очистки паром не менее 3 секунд, пока не начнет мигать значок удаления накипи. См. главу "Очистка - Удаление накипи", чтобы узнать больше.





Приостановка приготовления

Нажмите кнопку пуска или повторно установите противень/корзину для возобновления приготовления.

Предустановки

Предустановки ниже — это программы приготовления, которые содержат рекомендации по выбору температуры и времени на основании выбранного ингредиента и его количества. Больше информации см. в разделе "Приготовление с предустановками".

					
Закуски из замороженного картофеля	Стейк	Свежий картофель	Веганское блюдо	Куриные ножки	Рыба
					
Овощи	Хлеб	Кекс/ Пирог	Разогрев	Пельмени	

Шум прибора

Во время работы прибора вы можете услышать незначительный шум. Это нормально: такой шум возникает вследствие работы насоса и вентилятора.

Звуковые уведомления

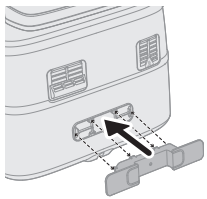
Иногда аэрогриль может издавать звуки, в частности по окончании приготовления или необходимости выполнить действие во время приготовления, например встряхнуть или перевернуть ингредиенты.

Перед первым использованием

Важная информация

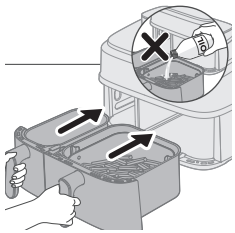
- **При первом использовании аэрогриль может испускать немного дыма и ощутимый запах. Это явление прекратится через несколько минут.**
- **Перед первым приготовлением см. главу "Очистка", чтобы тщательно очистить устройство.**

1 Удалите все упаковочные материалы.
2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3 Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).
4 Прикрепите держатель шнура к специальной области на задней панели устройства и нажмите до щелчка.



Внимание!

- **Держатель шнура также выполняет функцию выступа и защищает устройство от расположения вплотную к стене и чрезмерного нагрева.**



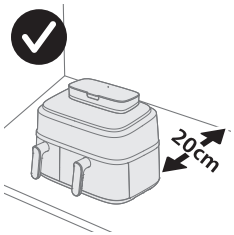
Внимание!

- **Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.**
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.**
- **Прибор предназначен только для домашнего использования.**
- **При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.**
- **Предварительно нагревать прибор необязательно.**

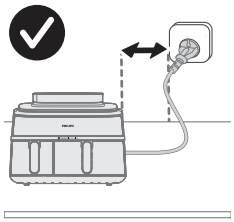
Перед первым использованием

Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

Примечание



- Во время приготовления через специальное отверстие выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. Разместите устройство на расстоянии 20 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционное отверстие было направлено прямо на розетку электросети.

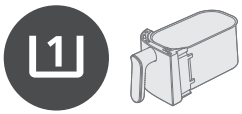
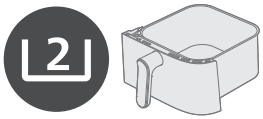


- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.
- При обычном использовании вокруг изделия необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.
- Во время приготовления через специальное отверстие выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. Разместите устройство на расстоянии 20 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционное отверстие было направлено прямо на розетку электросети.

Инструкции по приготовлению

Для левого и правого противней доступны различные функции приготовления. Вы можете выбрать нужный противень для выбора желаемой функции приготовления.

Режим приготовления

	Аэрогриль	Приготовление на пару и аэрогриль	Приготовление на пару
Малый противень 	✓	✗	✗
Большой противень 	✓	✓	✓

Перед использованием функции приготовления на пару или приготовления на пару + аэрогриля убедитесь, что в резервуаре достаточно воды, однако не наливайте воду в резервуар свыше отметки MAX.

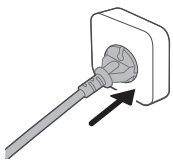
Вылейте воду из резервуара по окончании приготовления.

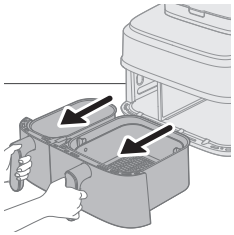
Приготовление в двух противнях

Приготовление с функцией времени

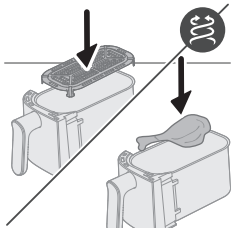
Если вы готовите продукты в разных режимах, с разной температурой и в течение разного времени, используйте **функцию времени**, чтобы завершить их приготовление одновременно.

1 Вставьте сетевую вилку в розетку.

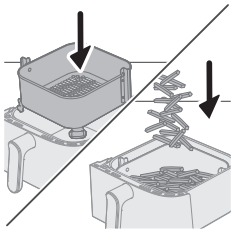




2 Извлеките оба противня из прибора, потянув за ручку.



3 Поместите нижнюю пластину в малый противень.



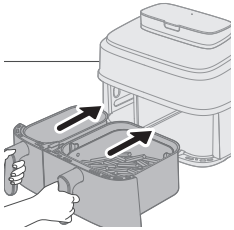
4 Установите корзину в большой противень.

Примечание

- Убедитесь, что защелки корзины должным образом размещены по левую и правую стороны при ее установке в противень. Если вы случайно повернули ее на 90 градусов, то не сможете установить корзину в противень.
- Это нормально, если для установки корзины в противень требуется некоторое усилие.

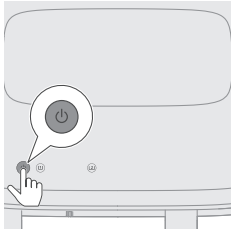
5 Положите ингредиенты в корзины.

6 Установите противни назад в аэрогриль.

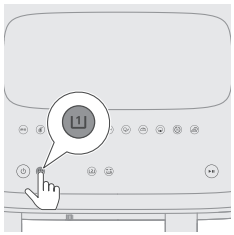


Внимание!

- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

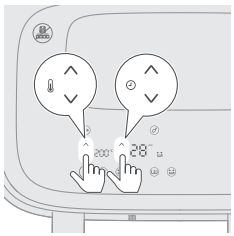


7 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.



8 Выберите малый противень.

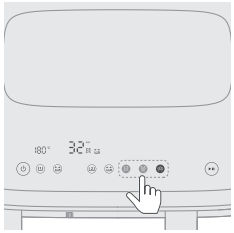
Начнут мигать индикаторы времени и температуры на левой стороне.



9 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.

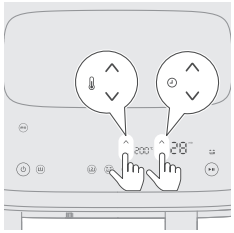


10 Выберите большой противень.



11 Выберите желаемую функцию приготовления: аэрогриль, приготовление на пару или приготовление на пару + аэрогриль.

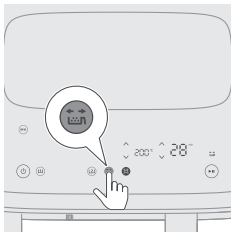
Перед тем как выбрать функцию приготовления на пару или приготовления на пару + аэрогриля, налейте воду в резервуар до отметки MAX.



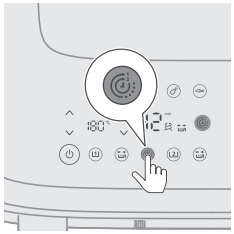
12 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.

Если выберете функцию аэрогриля либо приготовления на пару + аэрогриля, то сможете настроить температуру приготовления. Для функции приготовления на пару заранее выбрано значение температуры 100 °C, и его нельзя изменить.

См. таблицу ингредиентов в главе "Приготовление в одном противне" для поиска количества ингредиентов, температуры и времени приготовления.



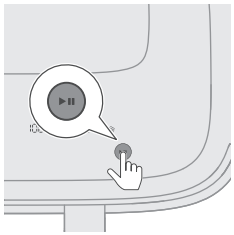
13 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления.



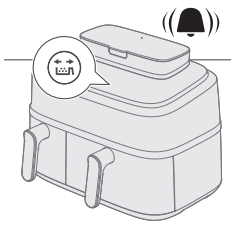
14 Нажмите кнопку функции времени, чтобы приготовление ингредиентов в обоих противнях завершилось одновременно.

Если вы готовите два ингредиента, выбрав разные функции, температуру и время приготовления, но вам не нужно, чтобы они приготовились одновременно, пропустите этот шаг.

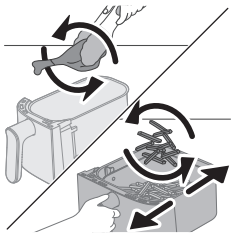
Во время приготовления при подстройке времени для одного из противней **функция времени** будет отключена, и для противней будут использоваться раздельные настройки. Чтобы повторно включить **функцию времени**, нажмите кнопку пуска. Затем нажмите появившуюся кнопку **функции времени**. Наконец, нажмите кнопку пуска, чтобы возобновить приготовление.

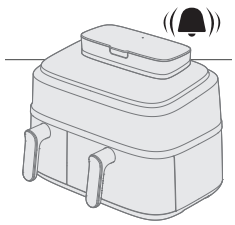


15 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

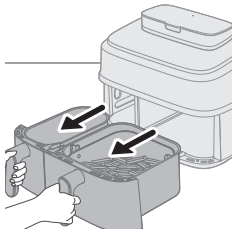


16 Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, извлеките противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.





17 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



18 Выдвиньте противни и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.

19 Аккуратно извлеките ингредиенты (например, картофель фри) из противня с помощью щипцов для барбекю.

Примечание

- Чтобы приостановить приготовление в обоих противнях, нажмите кнопку пуска. Повторно нажмите ее, чтобы возобновить приготовление для обоих противней.
- Чтобы приостановить приготовление только одного противня, сначала выберите его, после его нажмите кнопку пуска. Повторно нажмите ее, чтобы возобновить приготовление для этого противня.
- Можно готовить с предустановкой для одного противня и с ручными настройками для другого противня.
- Устройство автоматически приостанавливает приготовление, если извлечь из него противень, и возобновляет его, когда вы вставляете противень обратно.

Инструкции по различным функциям приготовления см. в соответствующих разделах в главе "Приготовление в одном противне".

Приготовление в одном противне

Если вы хотите приготовить в аэрогриле небольшую порцию блюда, выберите малый противень .

Если вы хотите приготовить в аэрогриле, на пару или на пару + в аэрогриле большую порцию блюда, выберите большой противень .

Инструкции ниже отражают работу с большим противнем.

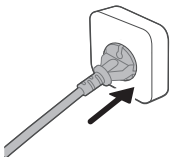
Примечание

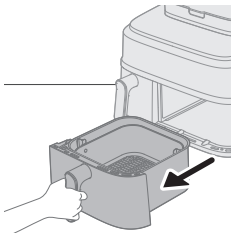
- Чтобы извлечь большие или хрупкие ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления порции продуктов либо перед тем, как встряхнуть/заменить корзину. Поместите корзину на термоизолированную поверхность и наденьте перчатки перед тем, как начнете сливать с нее излишки масла или жира. Установите корзину обратно в противень.

Функция аэрогриля

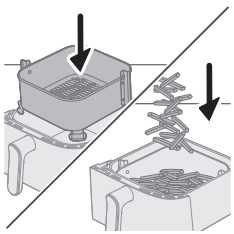
Приготовление в большом противне в режиме аэрогриля + таблица ингредиентов

1 Вставьте сетевую вилку в розетку.





2 Извлеките большой противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.

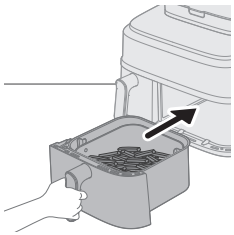


3 Установите корзину в большой противень.

4 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

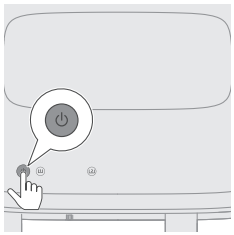
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



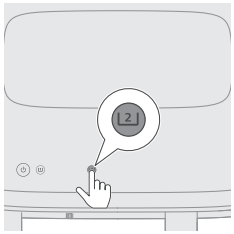
5 Установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

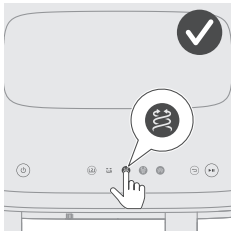
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**



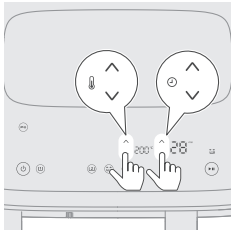
6 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.



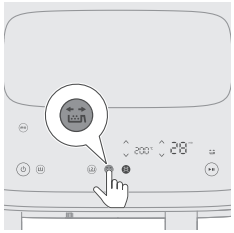
7 Выберите большой противень.



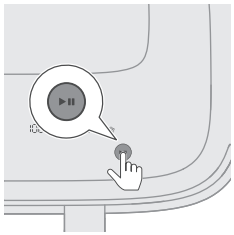
8 Нажмите кнопку приготовления в режиме аэрогриля.
Начнут мигать индикаторы времени и температуры на правой стороне.



9 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры (см. таблицу ингредиентов).



10 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо (см. таблицу ингредиентов).

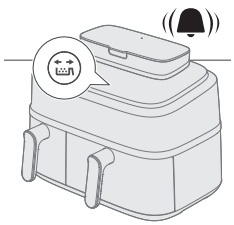


11 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

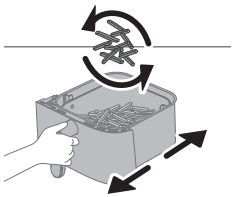
Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

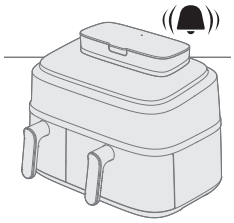
Примечание

- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).

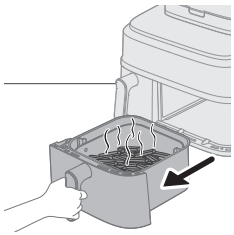


12 Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, выдвиньте противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.





13 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



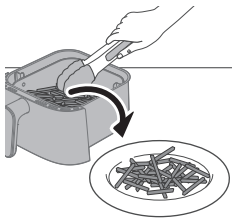
14 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



15 Аккуратно извлеките ингредиенты (например, картофель фри) из противня с помощью щипцов для барбекю.

Внимание!

- **Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина.**
- **После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**

Таблица ингредиентов - Большой противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	800 г	200 °C	28–31	Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	800 г	180 °C	30–40	Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	600 г	200 °C	10–20	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	600 г	200 °C	18–24	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Гамбургер (около 150 г)	4 котлеты	200 °C	15–20	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1200 г	150 °C	55–60	Нужно использовать приспособление для выпечки

Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	4 отбивные	200 °C	15–20	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Тонкие сосиски (около 50 г)	10 шт.	200 °C	11–15	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	10 шт.	180 °C	27–32	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	5 шт.	180 °C	15–25	Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица	1200 г	180 °C	50–60	
Целая рыба (около 300–400 г)	3 рыба	180 °C	20–25	
Рыбное филе (около 200 г)	5 шт.	160 °C	25–32	
Овощная смесь (крупно порезанная)	1000 г	180 °C	18–23	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте посреди приготовления
Маффины (около 50 г)	9 шт.	160 °C	13–15	Нужны формы для маффинов
Пирог	500 г	140 °C	35–40	Используйте форму для выпечки XL; проверьте готовность, прежде чем доставать пирог
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	6 шт.	200 °C	6–8	

Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)	12 шт.	180 °C	12–15	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Домашний хлеб	550 г	150 °C	33–35	Используйте XL-форму для выпечки Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб



Таблица ингредиентов - Малый противень

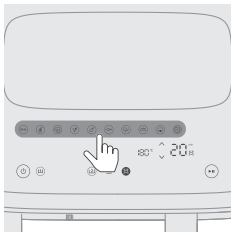
Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	300 г	200 °C	28–30	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	300 г	180 °C	30–38	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	300 г	200 °C	20–22	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	300 г	200 °C	20–23	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Гамбургер (около 150 г)	300 г	200 °C	21–24	Перевернуть по истечении половины времени
Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	300 г	200 °C	20–22	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Тонкие сосиски (около 50 г)	6 шт.	200 °C	13–17	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

Куриные ножки (около 125 г)	5 шт.	180 °C	28–30	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	3 шт.	180 °C	20–25	Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба (около 300–400 г)	1 шт.	180 °C	24–26	
Рыбное филе (около 200 г)	2 шт.	160 °C	25–32	
Овощная смесь (крупно порезанная)	400 г	180 °C	12–25	Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Маффины (около 50 г)	6 шт.	160 °C	19–25	Нужны формы для маффинов
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	3 шт.	200 °C	6–8	
Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)	12 шт.	190 °C	15–18	40 г каждый кусок Свежие веганские закуски, например фалафель Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления

Предустановка аэрогриля для большого противня

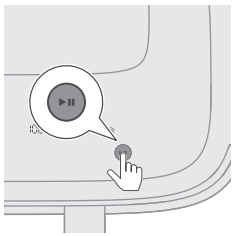
1 Следуйте шагам 1–8 в главе "Приготовление в большом противне в режиме аэрогриля + таблица ингредиентов".



2 Выберите предустановку.

Совет.

- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата или отмените выбор кнопки предустановки и выберите нужную предустановку.



3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска.

Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

См. таблицу ниже с указанием рекомендуемого количества продуктов в соответствии со стандартным временем приготовления.



Предустановка - Большой противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Закуски из замороженного картофеля		800 г	200 °C	28 мин	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Стейк (отбивная из говядины или свинины)		600 г	200 °C	20 минут	- Дольки 2–2,5 см толщиной, 200 г каждая долька.
Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)		12 шт.	180 °C	12 минут	- 40 г каждый кусок Свежие веганские закуски, например фалафель Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Свежий картофель		800 г	180 °C	30 минут	- Нужен рассыпчатый картофель - Нарезать картофель на кубики - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Куриные ножки (мясо птицы)		8–10	180 °C	32 мин	- 120–130 г для каждой ножки - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыба и морепродукты		600 г	180 °C	23 минуты	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		1000 г	180 °C	22 минуты	- Крупная нарезка - Овощная смесь (баклажан, кабачок, перец, лук)

Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Пирог		800 г	140 °C	35 мин.	- Нужно приспособление для выпечки XL (199 x 189 x 80 мм) для большого противня - Используйте формочки для кексов для малого противня
Хлеб		500 г	180 °C	35 мин.	- Используйте XL-форму для выпечки - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб
Разогрев			160 °C	5 мин	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества



Предустановка - Малый противень

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Закуски из замороженного картофеля		300 г	200 °C	30 минут	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Стейк (отбивная из говядины или свинины)		400 г	200 °C	22 минуты	- Дольки 2–2,5 см толщиной, 200 г каждая долька
Веганские блюда (свежие веганские закуски, например фалафель)		8 шт.	190 °C	15 мин	- 40 г каждый кусок Свежие веганские закуски, например фалафель Встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления

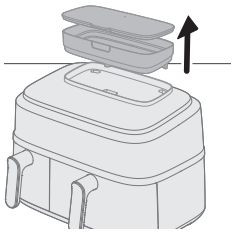
Предустановки	**Значок**	**Объем**	**Температура (по умолчанию)**	**Время (по умолчанию)**	**Примечание**
Свежий картофель		300 г	180 °C	35 мин.	- Нужен рассыпчатый картофель - Нарезать картофель на кубики - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Куриные ножки (мясо птицы)		4–5	180 °C	36 мин	- 120–130 г для каждой ножки - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыба и морепродукты		300 г	180 °C	25 мин.	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		400 г	180 °C	25 мин.	- Крупная нарезка - Овощная смесь (баклажан, кабачок, перец, лук)
Пирог		6pics	150 °C	20 минут	- Используйте формочки для кексов для малого противня
Хлеб		300 г	160 °C	40 мин.	- Используйте приспособление для выпечки
Разогрев		-	170 °C	6 мин	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества

Совет. Поддержание температуры

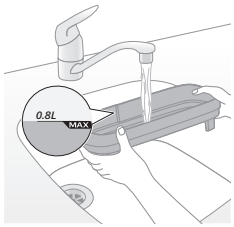
- Вы можете включить режим поддержания температуры на аэрогриле, установив температуру 80 градусов и нужное время. Рекомендуем не включать поддержание температуры свыше чем на 30 минут, поскольку это может привести к снижению качества пищи.
- Если еда, например картофель фри, становится слишком мягкой в режиме поддержания температуры, уменьшите длительность поддержания температуры путем преждевременного отключения прибора или поджарьте продукты в течение 2–3 минут при температуре 180 °C.

Функция приготовления на пару и аэрогриля

Приготовление на пару + аэрогриль с таблицей ингредиентов

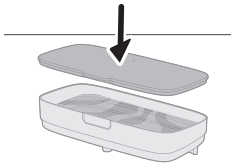


1 Снимите резервуар для воды с прибора.

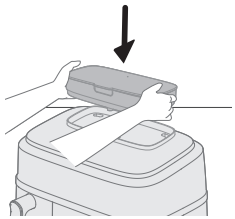


2 Наполняйте резервуар водой.

Не наливайте воду сверх указанной максимальной отметки (MAX).



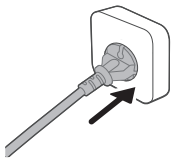
3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.

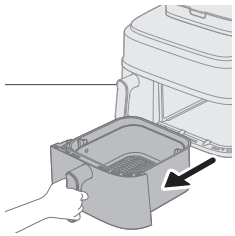


4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

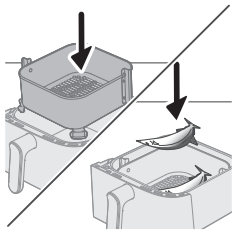
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды, а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару и аэрогриля может быть отключена.

5 Вставьте сетевую вилку в розетку.





6 Извлеките большой противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.

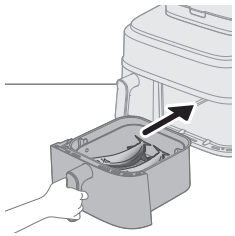


7 Установите корзину в большой противень.

8 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

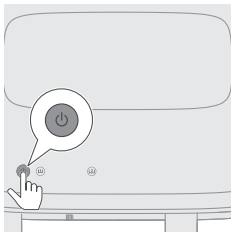
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



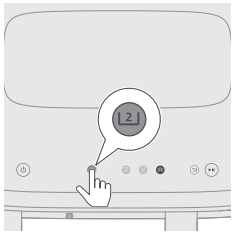
9 Установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**



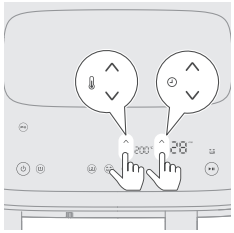
10 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.



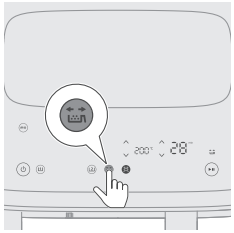
11 Выберите большой противень.



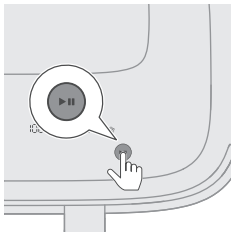
12 Выберите функцию приготовления на пару и аэрогриля.
Начнут мигать индикаторы времени и температуры на правой стороне.



13 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры (см. таблицу ингредиентов ниже).



14 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо.

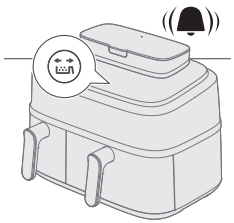


15 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

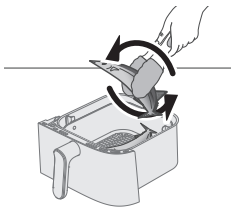
Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

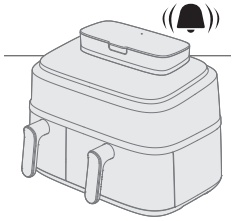
Примечание

- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- Если температура и время на дисплее горят ровным светом, это означает, что прибор работает в нормальном режиме. Если после 20 секунд приготовления вы услышите, что мотор/вентилятор работают слишком громко, а сзади прибора виден пар.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).

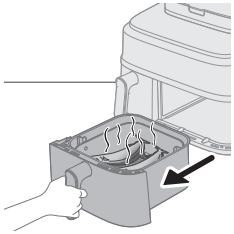


16 Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, выдвиньте противень вместе с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.





17 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



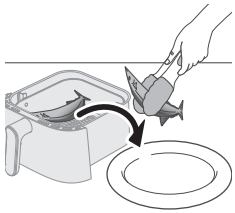
18 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



19 Аккуратно извлеките ингредиенты из противня с помощью щипцов для барбекю.

Внимание!

- **Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина, и вода может разбрызгаться.**
- **После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**



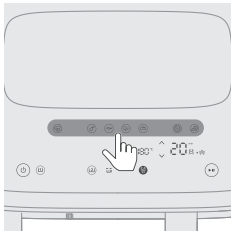
Таблица ингредиентов - Большой противень

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Свежий картофель (кубики)	800 г	180 °C	26–35	Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	10 шт.	180 °C	27–30	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 200 г)	4 шт.	160 °C	20–22	Добавьте 10 г масла канолы
Целая рыба (около 300–400 г)	3 шт.	200 °C	18–21	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыбное филе (около 200 г)	5 шт.	160 °C	20–21	Добавьте 10 г масла канолы
Овощная смесь	1000 г	200 °C	19–21	Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления
Цветная капуста	600 г	160 °C	19–21	Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления 10 г масла канолы

Морковь	600 г	180 °C	19–21	Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 2 раза в процессе приготовления 10 г масла канолы
Домашний хлеб	550 г	180 °C	30–35	Используйте XL-форму для выпечки Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб
Пельмени	400 г	160 °C	15–18	
Целая курица	1200 г	180 °C	50–60	

Приготовление на пару + аэрогриле с предустановкой

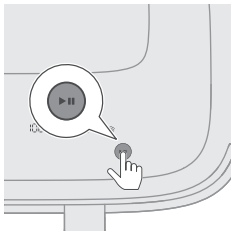
1 Следуйте шагам 1–12 в главе "Функция приготовления на пару + аэрогриля - Приготовление на пару + аэрогриль с таблицей ингредиентов".



2 Выберите предустановку.

Совет

- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата или отмените выбор кнопки предустановки и выберите нужную предустановку.



3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска.

Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

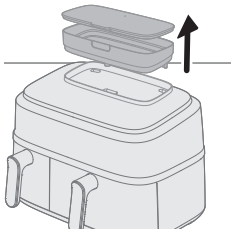
Таблица предустановок

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

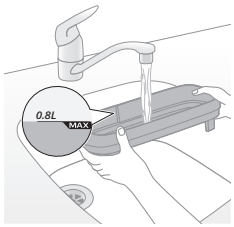
Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Свежий картофель		800 г 28 унций	180 °C	26 минут	- Нужен рассыпчатый картофель - Нарезать картофель на кубики - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления.
Куриные ножки (мясо птицы)		8–10	180 °C	27 мин	- 120–130 г для каждой ножки - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Рыба и морепродукты		600 г	200 °C	18 мин	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		550 г	160 °C	19 мин	- Овощи, например брокколи и цветная капуста - Напоминание о встряхивании включено по умолчанию и срабатывает дважды за время приготовления. - При готовке овощных смесей (баклажан, кабачок, перец, лук) установите температуру 200 °C
Хлеб		500 г	180 °C	30 минут	- Используйте XL-форму для выпечки - Форма теста должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто - Проверьте готовность, прежде чем доставать хлеб
Разогрев		-	150 °C	20 минут	- Настройте время в зависимости от ингредиента и количества
Пельмени		400 г	160 °C	15 мин	-

Функция приготовления на пару

Приготовление на пару с таблицей ингредиентов



1 Снимите резервуар для воды с прибора.

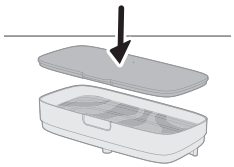


2 Наполняйте резервуар водой.

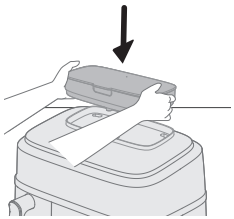
Не наливайте воду сверх указанной максимальной отметки (MAX).

Количество воды для приготовления зависит от типа продуктов и длительности приготовления.

Если время приготовления составляет более 50 минут, возможно, вам потребуется долить воду в резервуар.

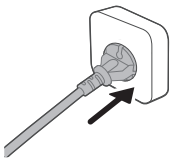


3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.

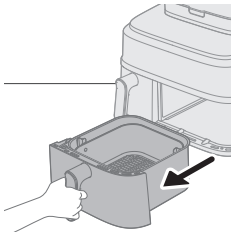


4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

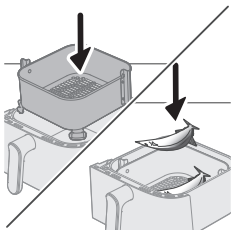
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды, а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



5 Вставьте сетевую вилку в розетку.



6 Извлеките большой противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.

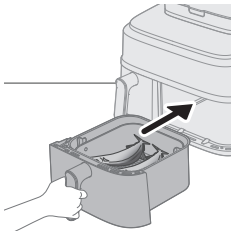


7 Установите корзину в большой противень.

8 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

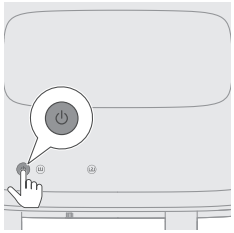
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не переполняйте корзину, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



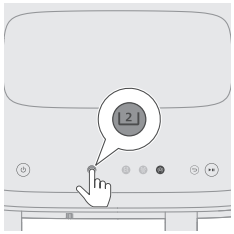
9 Установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**



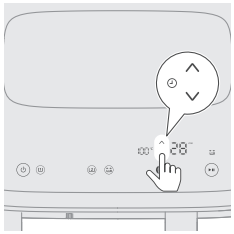
10 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором.



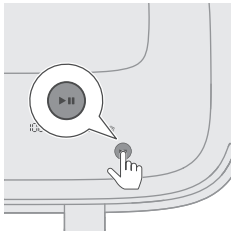
11 Выберите большой противень.



12 Выберите функцию приготовления на пару.
Время в правой части дисплея начнет мигать.



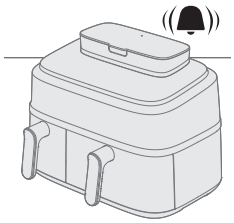
13 Чтобы указать время приготовления, также используйте кнопки со стрелками вверх и вниз.



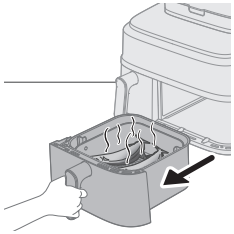
14 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.
Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

Примечание

- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- Если температура и время на дисплее горят ровным светом, это означает, что прибор работает в нормальном режиме. Если после 20 секунд приготовления вы услышите, что мотор/вентилятор работают слишком громко, а сзади прибора виден пар.
- Вы можете изменять параметры приготовления в любое время, даже при приготовлении, нажав соответствующие кнопки (вверх/вниз).



15 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



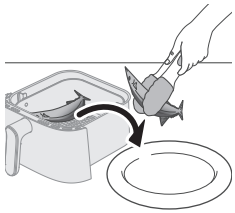
16 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



17 Аккуратно извлеките ингредиенты (например, брокколи) из противня с помощью щипцов для барбекю.

Внимание!

- **Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина, и вода может разбрызгаться.**
- **После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**

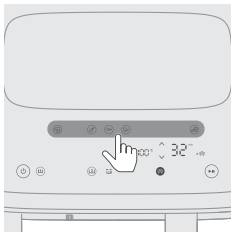


Таблица ингредиентов - Большой противень

Ингредиенты	Объем	Температура	Время (мин)	Примечание
Свежий картофель (кубики)	800 г	100 °C	28–35	
Целый картофель (около 250–300 г)	4 шт.	100 °C	45–55	
Куриные ножки (около 125 г)	10 шт.	100 °C	30–40	
Целая рыба (около 300–400 г)	3 шт.	100 °C	18–22	
Овощи (например, брокколи)	600 г	100 °C	10–14	
Пельмени	400 г	100 °C	15–20	
Свиные ребрышки	300 г	100 °C	30–35	Используйте блюдо определенного размера
Рис	320 г	100 °C	25–40	Используйте емкость для приготовления, например форму для выпечки, силиконовую форму и др. Налейте в емкость 320 мл, соотношение риса к воде 1:1,2
Куриная грудка (около 200 г)	4 шт.	100 °C	20–30	
Ямс/батат (около 100 г)	8 шт.	100 °C	45–60	

Приготовление на пару с предустановкой

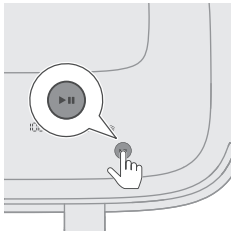
1 Выполните шаги 1–12, описанные в главе "Функция приготовления на пару".



2 Выберите предустановку.

Совет

- Чтобы выбрать другую предустановку, нажмите кнопку возврата или отмените выбор кнопки предустановки и выберите нужную предустановку.



3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска.

Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

Таблица предустановок

Время приготовления свежих ингредиентов, указанное в таблице, носит рекомендательный характер. При неудовлетворительном результате выберите другое время приготовления.

Предустановки	Значок	Объем	Температура (по умолчанию)	Время (по умолчанию)	Примечание
Свежий картофель		800 г 28 унций	100 °C	35 мин.	- Нарезать картофель на кубики
Куриные ножки (мясо птицы)		8–10 ,	100 °C	40 мин.	- 120–130 г для каждой ножки
Рыба и морепродукты		600 г	100 °C	20 минут	- Целая рыба с кожей, весом около 300 г
Овощи		550 г	100 °C	14 мин	- Овощи, например цветная капуста и брокколи
Пельмени		400 г	100 °C	20 минут	-

Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Для большого противня нужно 800 г, а для малого противня — 300 г очищенного картофеля.
- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.

- Лучше всего жарить картофель порциями не более 800 г для равномерного результата. Небольшие порции картофеля получаются более хрустящими, чем большие.

1 Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10x10 мм толщиной).

2 Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.

3 Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.

4 Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.

5 Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.

Примечание

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

6 Положите ломтики в корзину.

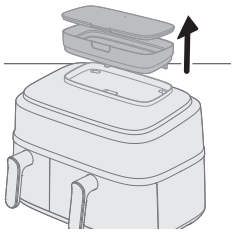
Очистка

Использование автоматических программ очистки

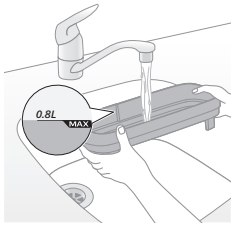
Использование функции очистки паром

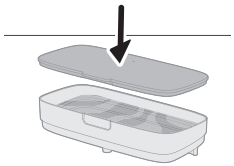
Эта функция поможет избавиться от масляного осадка и тщательно очистить большой противень. Выполнение этой программы занимает 20 минут — 15 минут на очистку паром и 5 минут на сушку противня.

1 Снимите резервуар для воды с прибора.

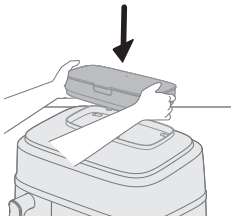


2 Наполните резервуар водой до максимальной отметки.



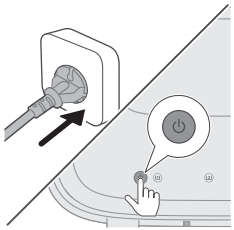


3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.

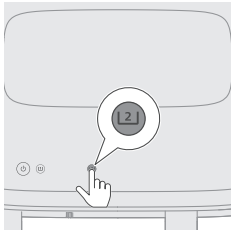


4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

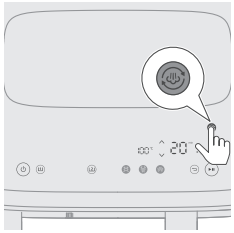
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды, а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



5 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором

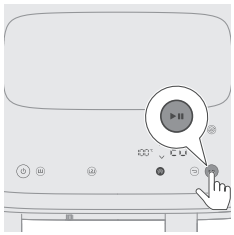


6 Выберите большой противень.



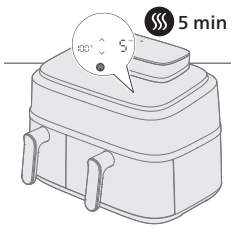
7 Нажмите кнопку очистки паром, чтобы начать очистку правой камеры.

Время в правой части дисплея начнет мигать.



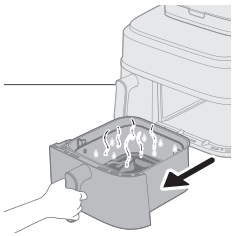
8 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процедуру очистки

Индикаторы температуры и времени перестанут мигать.

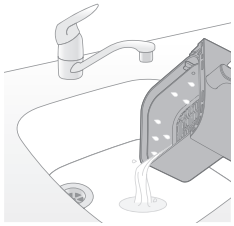


9 Через 15 минут прибор будет издавать звуковой сигнал, и значок очистки паром (♨) будет мигать, пока вы не извлечете из прибора противень

Это означает, что процедура очистки выполнена, однако осталась еще 5-минутная фаза сушки.



10 Извлеките и опустошите противень.

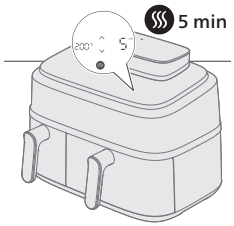


11 Промойте корзину и противень, чтобы удалить осадок.

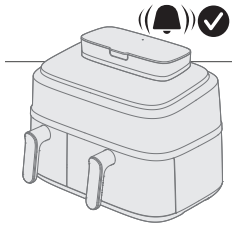
Если в противне и корзине остался масляный налет, очистите их мыльным раствором или моющим средством с помощью губки, затем повторно промойте.

12 Удалите остатки жира вокруг области нагревателя с помощью тряпки или кухонного полотенца.

При использовании функций аэрогриля или приготовления на пару + аэрогриля вокруг нагревателя может скапливаться масляный налет. Регулярная очистка паром и протирание помогут избежать загрязнения верхней части прибора.



13 Установите противень обратно в прибор, чтобы автоматически запустить режим сушки.



14 Через 5 минут прибор издаст звуковой сигнал, оповещающий о завершении цикла сушки.

Совет

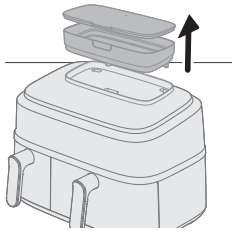
- Перед первым использованием после длительного хранения прибора рекомендуем запустить функцию очистки паром, чтобы тщательно прочистить контуры подачи воды и правую камеру.

Примечание

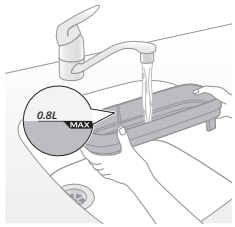
- При запуске программы очистки паром или удаления накипи сзади прибора может подаваться больше пара, чем при приготовлении на пару, и на стене может оставаться конденсат. Перед запуском этих двух программ убедитесь, что: 1) вентиляционное отверстие не направлено прямо на розетку электросети; 2) рядом с прибором не расположены другие кухонные приборы; 3) прибор установлен минимум в 20 см от стены, чтобы не ней не скапливалось чрезмерное количество конденсата.

Использование функции удаления накипи

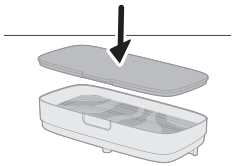
Каждые 10 часов использования функции приготовления на пару будет мигать индикатор, оповещающий о необходимости запустить программу удаления накипи. Эта функция поможет удалить скопление накипи в системе подачи воды устройства, что продлит срок его службы.



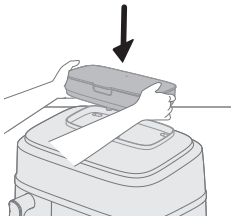
1 Снимите резервуар для воды с прибора.



2 Наполните резервуар водой до максимальной отметки.

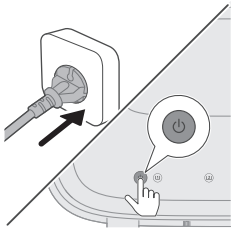


3 Зафиксируйте крышку на резервуаре для воды, чтобы избежать ее протекания.

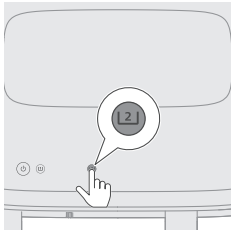


4 Разместите резервуар для воды на пазу в верхней части прибора и нажмите на него, чтобы зафиксировать.

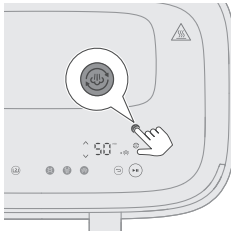
Если резервуар для воды установлен неправильно, вода не будет поступать в парогенератор. В таком случае начнет мигать значок отсутствия воды, а вентилятор и мотор могут начать издавать странные звуки. В этом случае функция приготовления на пару может быть отключена.



5 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать работу с прибором

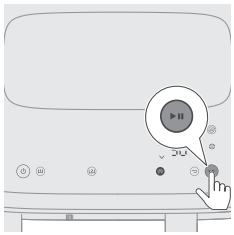


6 Выберите большой противень.

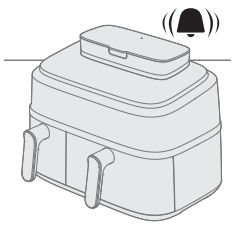


7 Нажмите и удерживайте кнопку очистки паром более 3 секунд, пока не появится и не начнет мигать значок удаления накипи.

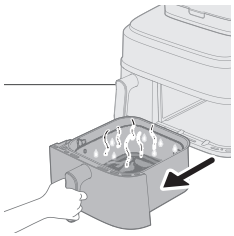
Время в правой части дисплея начнет мигать.



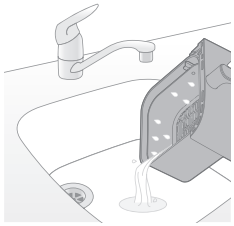
8 Нажмите кнопку пуска, чтобы запустить удаление накипи.
Индикация времени перестанет мигать.



9 Подождите 50 минут, пока не услышите звуковой сигнал, означающий завершение программы.



10 Извлеките большой противень.



11 Вылейте грязную воду.

12 Помойте противень и корзину, сполосните их и дайте высохнуть. Протрите камеру для приготовления сухой тканью или кухонным полотенцем.

Рекомендуется использовать функцию очистки паром для промывки внутреннего контура подачи воды и сушки противня.

Примечание

- Когда мигает значок, лучше всего незамедлительно выполнить удаление накипи; известковый налет может скопиться в контуре подачи воды, что приведет к засору.
- Если вы хотите удалить накипь позже, вы можете пропустить это уведомление. Уведомление отобразится при следующем включении аэрогриля.
- Ни в коем случае не используйте средство для удаления накипи на основе серной, соляной, сульфаминовой или уксусной кислоты (уксус), так как это может повредить систему подачи воды в приборе и не растворить накипь должным образом.
- Если вы часто используете жесткую воду у себя в регионе, вам может потребоваться более частое удаление накипи на устройстве.

Общая очистка

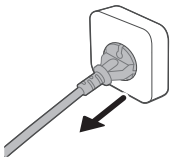
Предупреждение

- **Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Противень и корзина прибора оснащены антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.**

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

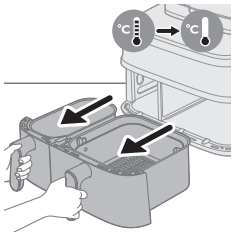
Если пар скапливается внутри или вокруг корпуса вентиляции для пара, протрите ее мягкой сухой тканью.

1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.



Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.



2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

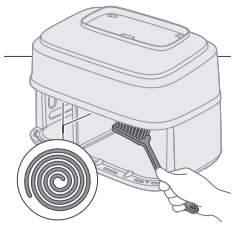
3 Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

Совет

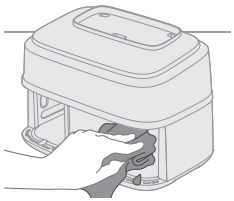
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.



4 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний корпус прибора (включая отверстие выхода пара, поверхность корпуса и др.) и внутри прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



6 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

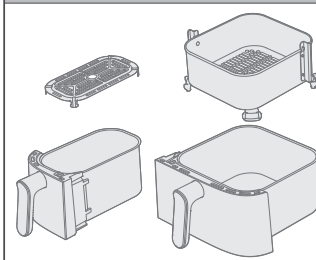
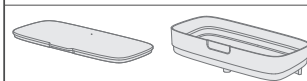
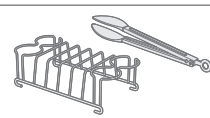
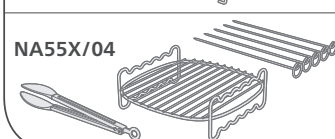
Примечание

- В случае если вы случайно извлекли разделитель между малым и большим противнями во время очистки, не забудьте установить его обратно должным образом.

Совет

- Если остатки пищи прилипли к противню, можно использовать автоматическую программу "Очистка паром", чтобы размягчить остатки и с легкостью очистить прибор (см. "Использование автоматических программ очистки").

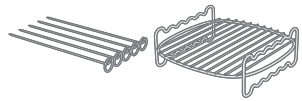
Таблица по уходу

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

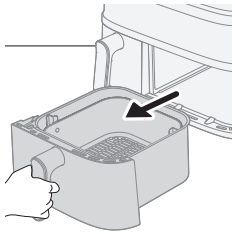
Аксессуары

Использование двухуровневой вставки

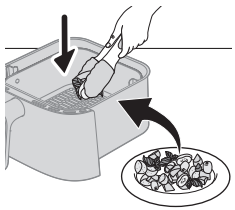
Двухуровневая вставка и шампуры поставляются со следующими моделями: NA55X/03.



Двухуровневая вставка — это полезный аксессуар, который позволяет раскладывать ингредиенты в два слоя, однако он совместим только с большими противнями.



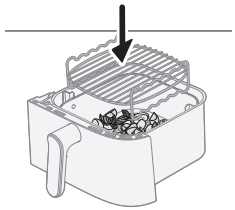
1 Извлеките из прибора большой противень.



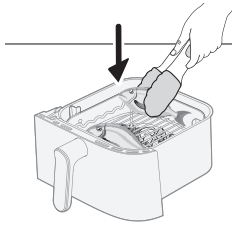
2 Поместите выбранный ингредиент в корзину.

Примечание

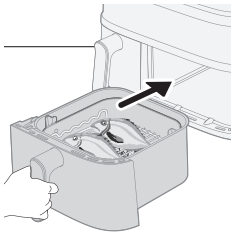
- Список рекомендованных для приготовления в двухуровневой вставке ингредиентов см. в таблице ниже.



3 Поместите двухуровневую вставку сверху на ингредиенты в корзине.



4 Добавьте вторую порцию ингредиентов на двухуровневую вставку.

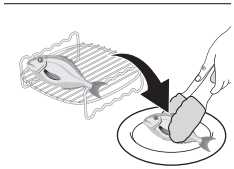


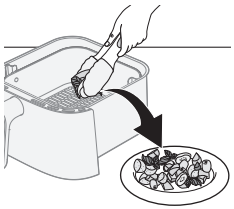
5 Поместите противень внутрь прибора и настройте время и температуру согласно следующей таблице. По готовности нажмите кнопку запуска.

Блюда	Вес (сырые)	Время приготовления	Температура	Примечание
Замороженные куриные нагетсы	300 г	17–20 минут	180 °C	
Тонкий замороженный картофель фри	400 г			
Замороженные крылышки	450 г	16–20 минут	200 °C	
Замороженные куриные котлеты	350 г			
Кукурузные початки	800–1000 г	24–28 минут	180 °C	- 3 початка
Картофель дольками	500 г			
Золотистый спар	500–600 г	18–20 минут	200 °C	- 2 целые рыбы
Запеченный картофель (четвертинки)	350 г			
Целые грибы	200 г	12–14 минут	200 °C	
Королевские креветки	400 г			
Жареный сыр или тофу	250 г	15–18 минут	180 °C	- Переверните жареный сыр или тофу посреди процедуры приготовления
Овощная смесь	500 г			

Примечание

- Верхний ингредиент в таблице нужно разместить на верхнем из двух уровней, а нижний — на нижнем уровне.





6 По завершении процедуры приготовления с помощью прихватки и щипцов аккуратно извлеките еду из корзины.

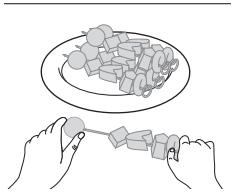
Внимание!

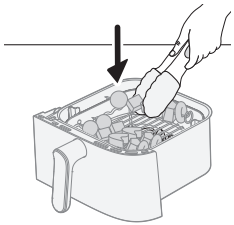
- **Будьте аккуратны при извлечении двухуровневой вставки, поскольку она нагревается во время приготовления.**

Использование шампуров

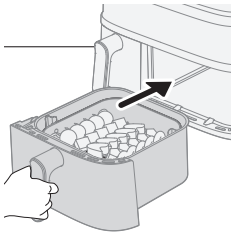
Шампуры можно использовать вместе с двухуровневой вставкой.

1 Наденьте мясо и овощи на шампуры.



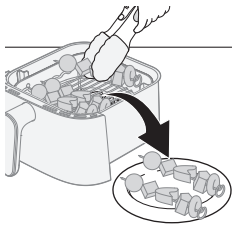


2 Положите шампуры в места с пазами на двухуровневой вставке.



3 Установите противень на место.

4 Установите время и температуру согласно таблице и запустите процедуру приготовления.



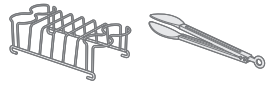
5 По завершении процедуры с помощью прихватки и щипцов аккуратно извлеките еду из корзины.

Отдельные рекомендации по времени и температуре приготовления см. в таблице.

Содержимое корзины	Порция	Время приготовления	Температура	Примечание
5 шампуров с едой	5 шампуров	15–18 минут	180 °C	- Положите овощную смесь в нижнюю часть противня, а шампуры — в верхнюю часть двухуровневой вставки.
Овощная смесь	500 г			

Использование набора для завтрака

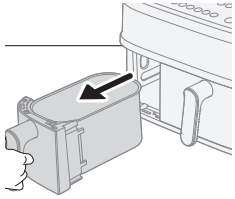
Набор для завтрака поставляется со следующими моделями: NA55X/04.



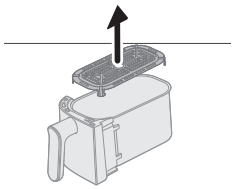
Набор для завтрака позволяет готовить одновременно до 4 яиц и до 4 тостов.

Внимание!

- **Чтобы безопасно и без риска получить ожоги снять приготовленные яйца и тосты с набора для завтрака, всегда берите их щипцами.**



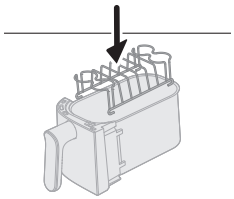
1 Снимите с прибора малый противень.



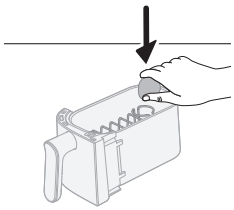
2 Снимите с противня нижнюю пластину.

Примечание

- Если не извлечь нижнюю пластину, тосты могут не поместиться внутрь противня.



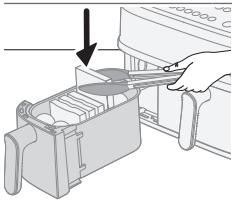
3 Поместите набор для завтраков в малый противень.



4 Разместите до 4 яиц в наборе для завтрака и задвиньте противень обратно в прибор.

5 Настройте время и температуру согласно таблице и нажмите кнопку начала приготовления.

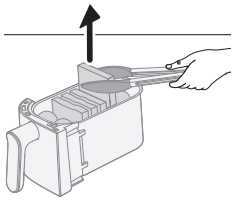
Набор для завтрака	Количество	Время приготовления	Температура	Примечание
Яйца вкрутую	4 яйца	10–12 минут	180 °C	- Сначала начните готовить яйца. Добавьте тосты посреди приготовления яиц.
Яйца всмятку	4 яйца	8–10 минут		
Тосты	5 шт.	5–6 минут		



6 Посреди приготовления положите тосты в набор для завтрака и продолжите процедуру приготовления.

Совет

- Рекомендуется включить напоминание о встряхивании, чтобы вы не забыли вовремя положить тосты.
- Если тосты не помещаются в противне, разрежьте их пополам.



7 По завершении приготовления аккуратно извлеките яйца и тосты с помощью щипцов.

Время и температуру приготовления см. в таблице с продуктами ниже.

Хранение

1 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.
3 Оберните шнур вокруг специального держателя на задней панели прибора.

Примечание

- При переноске аэрогриля всегда удерживайте его горизонтально, чтобы из него не выпали противни, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля, например съемная нижняя сетка и пр., были полностью зафиксированы.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице **www.philips.com/support** или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.

Проблема	Возможная причина	Решение
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком:
		Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось.	Вы использовали не тот картофель.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
Аэрогриль не включается.	Прибор не подключен к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.
	Кнопка питания еще не нажата.	Нажмите кнопку питания большим пальцем, обеспечив полный контакт пальца с кнопкой.

Проблема	Возможная причина	Решение
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E1".	Прибор сломан или имеет дефекты.	Позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Дайте прибору постоять 15 минут в помещении с комнатной температурой, прежде чем снова включить его в сеть. Если на экране прибора все равно показывается сообщение "E1", позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее появилось сообщение "E4–E12".	Возможно, прибор неисправен.	Попробуйте отключить и повторно подключить его к электросети. Если это не помогло, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
Изнутри прибора доносятся странные звуки.	Прибор оснащен вентилятором, который необходим для подачи тепла на продукты питания, а также водяным насосом, необходимым для работы режима приготовления на пару.	Такие звуки являются нормальным явлением. Если звук стал громче или значительно изменился, обратитесь в службу поддержки Philips для получения дальнейшей информации.
В камере для приготовления остается вода.	Аэрогриль во время приготовления генерирует пар. Пар конденсируется на ингредиенты и внутренние стенки камеры для приготовления. Конденсат остается в камере для приготовления после завершения приготовления.	Если в камере для приготовления остается некоторое количество воды, это нормально. Просто протрите ее влажной неабразивной тканью.
всегда мигает	Нет воды в резервуаре	Налейте воду в резервуар.
	Резервуар для воды установлен неправильно	Надавите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его в пазу, после чего нажмите кнопку пуска.
	Засор в трубке подачи воды	Свяжитесь с центром поддержки потребителей в вашей стране и запросите дополнительную поддержку.
всегда мигает	Это напоминание об удалении накипи	Выполните процедуру удаления накипи. См. главу "Удаление накипи".
Во время приготовления на пару, очистки паром и удаления накипи на стене может скапливаться некоторое количество конденсата.	Это нормальное явление — пар будет подаваться через выходное отверстие справа с помощью вентилятора	Разместите устройство в 20 см от стены и не направляйте выходное отверстие прямо на розетку электросети, чтобы избежать вероятности короткого замыкания. Не ставьте другие кухонные приборы рядом с аэрогрилем. Протирайте прибор тряпкой.

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство протекает	Вода протекает в области внутренних компонентов (вытекает через трубку и др.)	Свяжитесь с центром поддержки потребителей в вашей стране и запросите дополнительную поддержку.
	Трещина на устройстве из-за механического воздействия или деформации	
	Протечка в резервуаре для воды	Извлеките резервуар для воды и повторно установите его должным образом Убедитесь в отсутствии трещин в резервуаре для воды и свяжитесь со службой поддержки потребителей в вашей стране
Недостаточно пара	Недостаточно воды в резервуаре	Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.
	Резервуар для воды не установлен должным образом	Надавите на резервуар для воды, чтобы зафиксировать его в пазу, после чего нажмите кнопку пуска.
	Входное отверстие для воды в пазу на верхней части прибора засорилось	Выполните очистку и промойте отверстие для воды.
	Засор парогенератора или протечка в контуре подачи пара	Если прибор долгое время не использовался, возможно, потребуется выполнить удаление накипи и очистку парогенаратора. Запустите программу удаления накипи. Если она все еще не работает, свяжитесь с центром поддержки потребителей
При запуске программы приготовления на пару, приготовления на пару + аэрогриля, очистки паром или удаления накипи не слышен звук работы вентилятора или мотора, однако индикация времени и температуры горит ровным светом и не мигает	Это нормально. Прибор работает.	Подождите более 20 секунд и повторно осмотрите прибор.
Конденсат на свободной розетке в режиме пароварки, очистка паром, удаление накипи	Устройство стоит слишком близко к свободным розеткам	Рекомендуем разместить устройство так, чтобы избежать скопления конденсата в свободных розетках, или использовать пылезащитную крышку для розетки.

Зміст

Важлива інформація 1648
Переробка 1651
Електромагнітні поля (ЕМП) 1651
Гарантія та підтримка 1651
Вступ 1652
Загальний опис 1653
Опис функцій 1655
Перед першим використанням 1657
Підготовка до першого використання 1657
Інструкції з приготування 1660
Приготування у двох чашах 1660
Приготування в одній чаші 1664
Чищення 1691
Використання програм автоматичного чищення 1691
Загальне чищення 1696
Аксесуари 1698
Зберігання 1703
Усунення несправностей 1704

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.



Небезпечно

- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кабель живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипала їжа.
- Перед першим використанням потрібно встановити на пристрій пристосування для зберігання кабелю. У жодному разі не виймайте пристосування для зберігання шнура.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки, захищеної автоматичним вимикачем.
- Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 15 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.

- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламіду на приготовану їжу.
- Ніколи не наливайте в чашу олію.
- Оскільки ця мультипіч має два відділення для приготування, її електрична потужність велика. Не вмикайте одночасно інші потужні пристрої в тій самій мережі (наприклад, чайники, електрогрилі тощо). Інакше може статися так, що спрацює автоматичний вимикач у вашій домашній електропроводці, і живлення в цій розетці зникне.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 ºC до 40 ºC.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час і після використання пристрою чаша, кошик та аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.
- Обробляючи їжу парою, будьте обережні, щоб не обпектися парою під час відкривання кришки.
- Вільне відділення завжди гаряче, навіть якщо інше використовується.

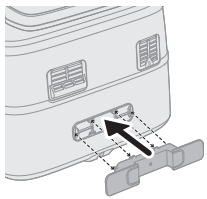


- Відділення/порожнина пристрою, що не використовується, може нагріватися, якщо інше відділення/порожнина використовується. Саме тому рекомендовано тримати всі шухляди на місці, навіть коли використовується одне відділення/порожнина, і відкривати/витягувати їх лише тоді, коли це необхідно для заповнення шухляди.
- Не ставте парове вікно пристрою навпроти розетки.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.

- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Не від'єднуйте пристрій від мережі відразу після завершення процесу приготування.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору.
- Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин і захист від бризок.
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції синхронного завершення (можливе розмножування бактерій).
- Будьте обережні, виливаючи готову страву, і стежте за тим, щоб не випали аксесуари.



- Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла. Ніколи не виймайте цей розділювач.
- Коли засвітиться піктограма видалення накипу, розпочніть процес видалення накипу.
- Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни й не розміщуйте отвір виходу повітря безпосередньо перед розеткою. Не ставте мультипіч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.
- За нормального використання потрібно забезпечити хорошу вентиляцію навколо пристрою.
- Якщо всередині або навколо поверхні парового отвору накопичується пара, протріть її м'якою сухою ганчіркою.
- Якщо на вільній розетці є конденсат, рекомендується відрегулювати положення пристрою або використовувати пилозахисну кришку для розетки, щоб уникнути накопичення конденсату у вільних розетках.

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Гарантія та підтримка

Компанія Versuni надає дворічну гарантію на цей виріб із дати придбання. Гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли внаслідок неправильного використання або погане технічне обслуговування. Ця гарантія не порушує ваші права, передбачені законами про захист прав споживачів. Якщо вам необхідна додаткова інформація або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support**.

Вступ

Вітаємо і ласкаво просимо до спільноти Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.philips.com/welcome**.

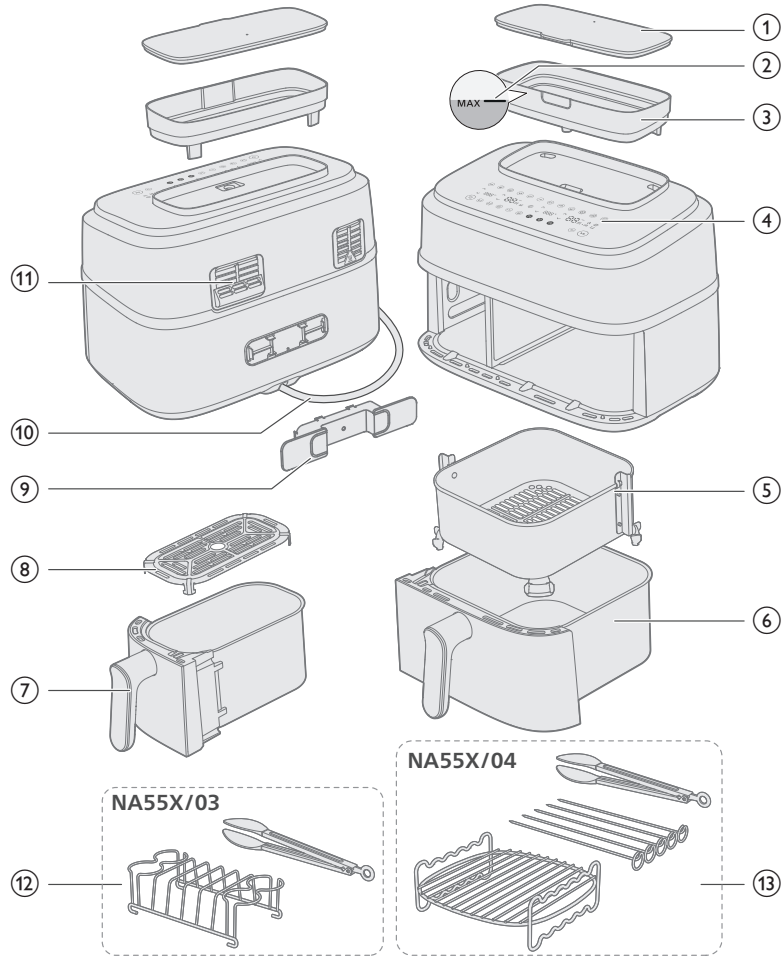
За допомогою мультипечі з двома кошиками з функцією пари можна одночасно приготувати дві страви різними способами. Два кошики для смаження, випікання та гриля. Великий кошик також обладнано для приготування на парі. Насолоджуйтеся ідеально приготованими стравами завдяки технологіям RapidAir Plus та Air Steam.

Також ця мультипіч має програму автоматичного чищення, таку як очищення парою та видалення накипу. Функція очищення парою полегшує видалення жиру з великої чаші та навколо нагрівальної трубки. Функція видалення накипу допомагає усунути накип із системи подачі води пристрою і подовжує термін його експлуатації.

Пристрій підтримує додаток Home ID, в якому ви знайдете покрокові інструкції й сотні апетитних страв із конкретними налаштуваннями для мультипечі з двома кошиками.

Завантажте додаток, використовуючи QR-код на упаковці.

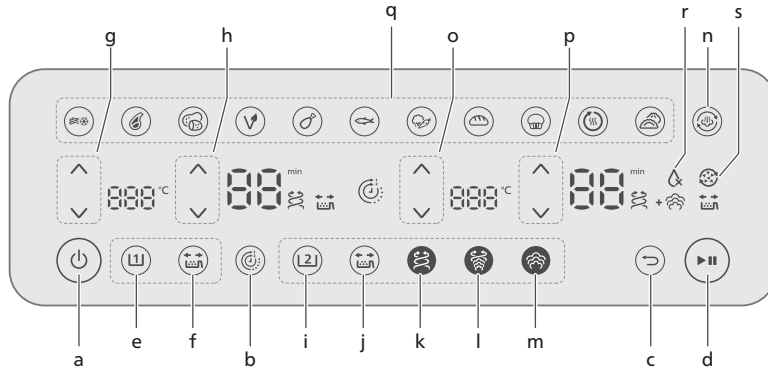
Загальний опис



Основні частини

1	Кришка резервуара для води	8	Нижня пластина для маленької чаші
2	Позначка рівня води MAX	9	Тримач кабелю
3	Резервуар для води	10	Кабель живлення
4	Панель керування	11	Отвори виходу повітря
5	Кошик для великої чаші	12	Набір для сніданку (лише NA55X/03)
6	Велика чаша	13	Дворівнева решітка з шампурами (лише NA55X/04)
7	Маленька чаша		

Панель керування



a Кнопка увімк./вимк.
b Функція часу
c Кнопка повернення
d Кнопка пуску/паузи

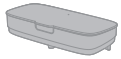
Кнопки керування малої чаші

e Кнопка маленької чаші
f Кнопка нагадування про струшування
g Кнопки регулювання температури
h Кнопки регулювання часу

Кнопки керування великої чаші

i Кнопка великої чаші
j Кнопка нагадування про струшування
k Кнопка функції смаження з використанням гарячого повітря
l Кнопка функції приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря
m Кнопка функції приготування на парі
n Кнопка функції очищення парою
o Кнопки регулювання температури
p Кнопки регулювання часу
q Кнопки попередньо встановлених налаштувань
r Індикація відсутності води
s Піктограма нагадування про видалення накипу

Опис функцій



Резервуар для води

Мультипіч має резервуар для води вгорі на пристрої. Індикація максимального рівня води MAX знаходиться на рівні прибл. 800 мл, що видно спереду і ззаду. Для запобігання витіканню води не перевищуйте цей рівень.

Для запобігання проливанню тримайте резервуар для води обома руками під час наповнення і закрийте кришку перед перенесенням. Для запобігання утворенню накипу спорожняйте резервуар для води після кожного приготування.



Функція часу

Автоматично синхронізує час приготування, щоб обидві чаші завершили приготування одночасно, навіть якщо час приготування різний.



Кнопка повернення

Використовуйте кнопку повернення, якщо ви помилково вибрали неправильне попереднє налаштування/функцію.



Нагадування про струшування

Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб увімкнути чи вимкнути сповіщення про необхідність струшування чи перевертання їжі двічі під час приготування для рівномірного результату. Ви почуєте звуковий сигнал і побачите піктограму струшування, яка блиматиме біля дисплея з часом.



Функція смаження з використанням гарячого повітря

Технологія RapidAir Plus з унікальним дизайном у формі зірки забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо й через їжу, гарантуючи рівномірне приготування всередині та зовні для смачних домашніх страв.



Кнопка приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря

Лише для великої чаші: насолоджуйтеся ніжною текстурою страв завдяки парі та хрусткістю завдяки смаженню з використанням гарячого повітря за допомогою технології RapidAir Plus із Air Steam.



Функція приготування на парі

Лише для великої чаші: наша технологія Air Steam забезпечує чудову пару для приготування овочів, риби, пельменів і випічки, що гарантує ніжну й делікатну текстуру без водянистості.



Піктограма індикації відсутності води

Це піктограма на правому цифровому дисплеї. Коли ця піктограма блимає і лунає звуковий сигнал, це свідчить про те, що в резервуарі немає води або резервуар не встановлено належним чином. Наповніть резервуар водою і перевірте, чи він на місці; потім натисніть кнопку зупинення/пуску, і знак вимкнеться.



Функція очищення парою

Лише для великої чаші: натисніть кнопку очищення парою один раз, щоб почати чищення відповідного відділення й розчинити жирні залишки в чаші та навколо нагрівача. Детальну інформацію читайте в розділі "Чищення – Очищення парою".



Функція видалення накипу

Лише для великої чаші: натисніть та утримуйте кнопку чищення парою щонайменше 3 секунди, поки не почне блимати піктограма видалення накипу. Детальну інформацію читайте в розділі "Чищення – Видалення накипу".





Пауза готування

Натисніть кнопку пуску/паузи або повторно встановіть чашу/кошик для продовження приготування.

Попередні налаштування

Попередньо встановлені налаштування внизу – це програми приготування їжі, які дають рекомендації щодо температури й часу приготування залежно від кількості їжі. Детальнішу інформацію читайте в розділі «Приготування з попередніми налаштуваннями».



Закуски на основі замороженої картоплі



Біфштекс



Свіжа картопля



Для веганів



Курячі гомілки



Риба



Овочі



Хліб



Мафіни/ Пироги



Підігрівання



Вареники

Шум пристрою

Під час роботи пристрою ви можете чути певний шум. Це нормальне явище, спричинене роботою помпи та вентилятора.

Звукові сповіщення

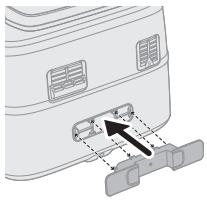
Іноді ви чуєте звук, наприклад, коли пристрій закінчив готувати або коли під час приготування потрібно виконати певну дію, як-от струсити або перевернути їжу.

Перед першим використанням

Важлива інформація

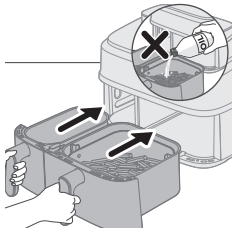
- **Під час першого використання з мультипечі може виходити запах і дим. Це зникне через кілька хвилин.**
- **Перед першим використанням прочитайте розділ "Чищення" для ретельного чищення пристрою.**

1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
3 Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій (див. розділ «Чищення»).
4 Прикріпіть тримач кабелю до відповідної області на задній панелі пристрою, зафіксувавши його на місці.



Увага!

- **Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла.**



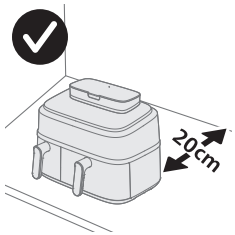
Увага!

- **Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.**
- **Не торкайтеся гарячих поверхонь. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.**
- **Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.**
- **Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.**
- **Пристрій не потребує попереднього нагрівання.**

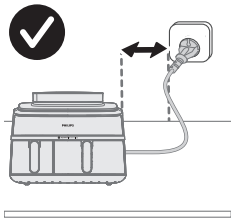
Підготовка до першого використання

Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

Примітка



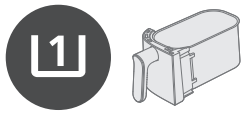
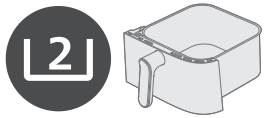
- Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та вихідного отвору. Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни й не розміщуйте отвір виходу повітря безпосередньо перед розеткою.



- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте мультипіч біля іншого кухонного пристрою, близько до кухонної стіни або під шафою, оскільки гаряча пара може конденсуватися та стікати по поверхні.
- За нормального використання потрібно забезпечити хорошу вентиляцію навколо пристрою.
- Під час використання з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки й обличчя на безпечній відстані від пари та вихідного отвору. Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни й не розміщуйте отвір виходу повітря безпосередньо перед розеткою.

Інструкції з приготування

Доступні різні функції приготування для лівої та правої чаш. Ви можете вибрати відповідну чашу для потрібної функції приготування.

	Режим приготування		
	Смаження з використанням гарячого повітря	Приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря	Приготування на парі
			
Маленька чаша 	✓	✗	✗
Велика чаша 	✓	✓	✓

Перш ніж користуватися функцією приготування на парі або функцією приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря, перевірте, чи в резервуарі достатньо води, і не перевищуйте індикацію MAX на резервуарі.

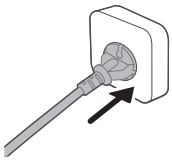
Після приготування спорожніть резервуар для води.

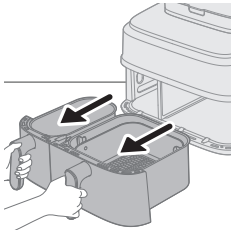
Приготування у двох чашах

Приготування з функцією часу

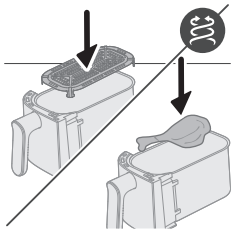
У разі приготування двох страв за допомогою різних функцій, температур і часу використовуйте **функцію часу**, щоб обидві чаші завершили приготування одночасно.

1 Вставте штекер у розетку.

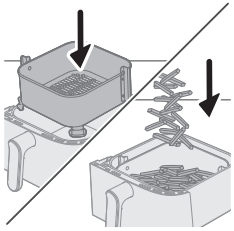




2 Вийміть чаші з пристрою, потягнувши за ручку.



3 Вставте нижню пластину в малу чашу.

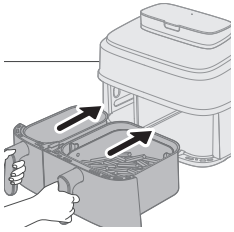


4 Вставте кошик у велику чашу.

Примітка

- Вставляючи кошик у чашу, слідкуйте, щоб затискачі кошика правильно розташовувалися справа та зліва. Якщо випадково повернути його на 90 градусів, кошик не поміститься в чашу.
- Докладати певних зусиль, щоб помістити кошик в чашу, – це нормально.

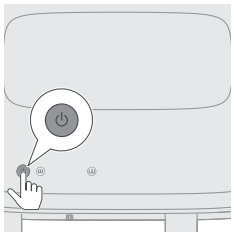
5 Покладіть продукти в кошики.



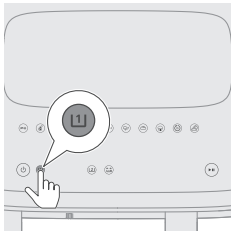
6 Встановіть чаші назад у мультипіч.

Увага!

- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**

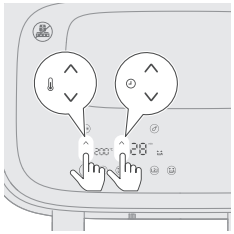


7 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



8 Виберіть маленьку чашу.

Індикатор часу і температури зліва починає блимати.



9 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.

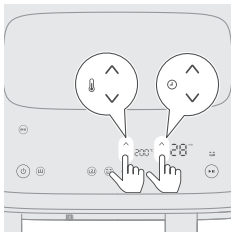


10 Виберіть велику чашу.



11 Виберіть потрібну функцію приготування: смаження з використанням гарячого повітря, приготування на парі або поєднання приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря.

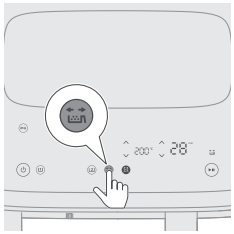
Перш ніж вибирати функцію приготування на парі або функцію приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря, наповніть резервуар для води до індикації MAX.



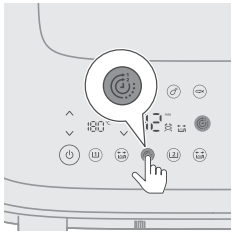
12 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.

Якщо вибрати функцію смаження з використанням гарячого повітря або функцію приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря, можна налаштувати час приготування. Для функції пари температуру неможливо налаштувати; вона є сталою і становить 100 ℃.

Інформацію про запропоновану кількість їжі, температуру та час приготування можна знайти в таблиці продуктів у розділі "Приготування в одній чаші".



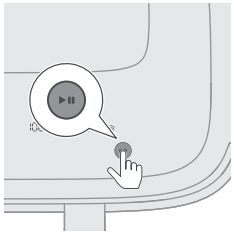
13 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування.



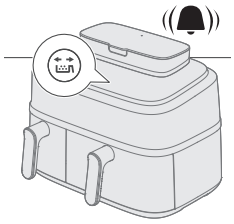
14 Натисніть кнопку функції часу, щоб обидві страви були готовими одночасно.

Якщо ви готуєте дві страви з використанням різних функцій, температур і часу приготування, але вони мають бути готовими в різний час, можна пропустити цей крок.

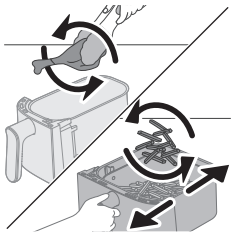
Якщо під час приготування налаштувати час для однієї чаші, **функція часу** вимкнеться, і обидві чаші працюватимуть окремо. Щоб увімкнути **функцію часу** знову, натисніть кнопку пуску/паузи. Потім натисніть кнопку **функції часу**, що з'явиться. Натисніть кнопку пуску/паузи знову, щоб продовжити приготування.

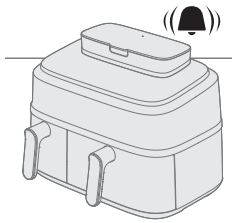


15 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

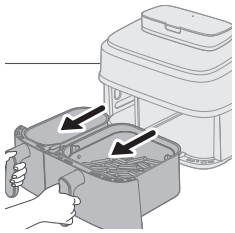


16 Коли ви почуєте звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу з кошиком і струсіть його над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.





17 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



18 Витягніть чаші й перевірте, чи страва готова.

Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте ще кілька хвилин.

19 Обережно вийміть продукти (наприклад, картоплю-фрі) із чаші щипцями для барбекю.

Примітка

- Щоб призупинити приготування в обох чашах, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб продовжити приготування для обох чаш, натисніть її знову.
- Щоб призупинити приготування лише в одній чаші, спершу виберіть цю чашу й натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб продовжити приготування для цієї чаші, натисніть цю кнопку знову.
- Можна готувати з попередньо встановленим налаштуванням в одній чаші та з ручними налаштуваннями – в іншій.
- Пристрій автоматично призупиняється, якщо вийняти чашу, і продовжує готувати, якщо поставити її назад.

Інструкції щодо різних функцій приготування читайте у відповідних підрозділах розділу "Приготування в одній чаші".

Приготування в одній чаші

Якщо ви хочете зісмажити невелику порцію їжі з використанням гарячого повітря, виберіть малу чашу ①.

Якщо ви хочете смажити з використанням гарячого повітря, приготувати на парі та смажити з використанням гарячого повітря чи просто приготувати на парі велику порцію їжі, виберіть велику чашу ②.

Інструкції внизу подано для великої чаші.

Примітка

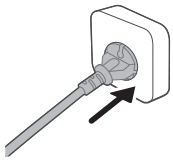
- Великі або крихкі продукти виймайте щипцями.

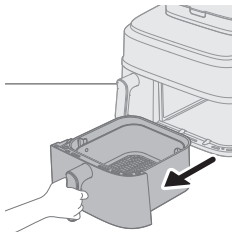
- Залежно від типу продуктів, можливо, ви захочете обережно зцідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати чи повторно встановлювати кошик. Коли ви зливаєте зайву олію чи жир, поставте кошик на жаростійку поверхню й одягніть захисні рукавички. Потім поставте кошик назад у чашу.

Функція смаження з використанням гарячого повітря

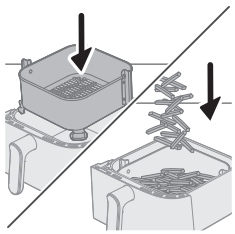
Смаження з використання гарячого повітря у великій чаші за таблицею продуктів

1 Вставте штекер у розетку.





2 Вийміть велику чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.

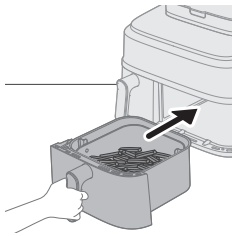


3 Вставте кошик у велику чашу.

4 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

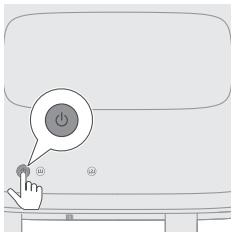
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів і приблизний час приготування шукайте в розділі "Таблиця продуктів".
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.



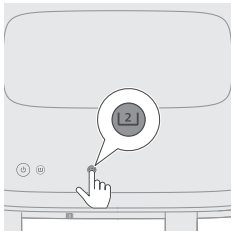
5 Встановіть чашу назад у мультипіч.

Увага!

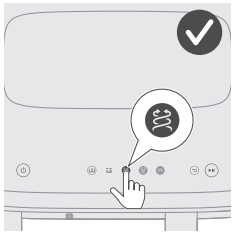
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**



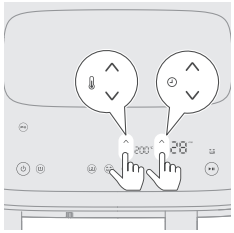
6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



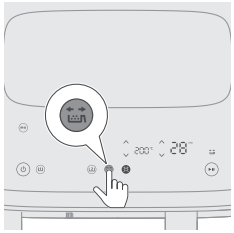
7 Виберіть велику чашу.



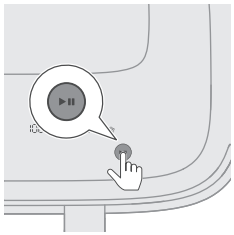
8 Натисніть кнопку функції смаження з використанням гарячого повітря. Індикатор часу й температури справа починає блимати.



9 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру (див. "Таблиця продуктів").



10 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування, якщо це потрібно (див. "Таблиця продуктів").

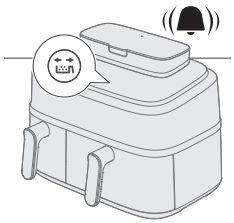


11 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

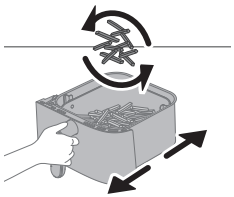
Температура й час перестають блимати.

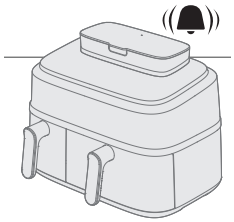
Примітка

- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, натиснувши кнопки збільшення або зменшення.

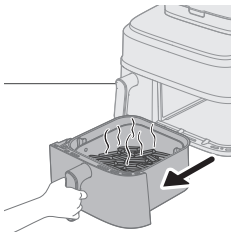


12 Коли лунає звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу з кошиком і струсіть її над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.





13 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



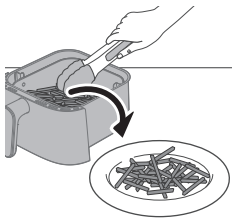
14 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

Увага!

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.



15 Обережно вийміть продукти (наприклад, картоплю-фрі) із чаші щипцями для барбекю.

Увага!

- **Не нахиляйте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші.**
- **Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**

Таблиця продуктів – велика чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	800 г	200 °C	28–31	Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	800 г	180 °C	30–40	Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	600 г	200 °C	10–20	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені налисники	600 г	200 °C	18–24	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	4 котлет	200 °C	15–20	Переверніть у процесі приготування
М'ясний хлібець	1200 г	150 °C	55–60	Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 150 г)	4 відбивні	200 °C	15–20	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Тонкі сосиски (приблизно 50 г)	10 шматків	200 °C	11–15	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	10 шматків	180 °C	27–32	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	5 шматків	180 °C	15–25	Переверніть у процесі приготування
Ціла курка	1200 г	180 °C	50–60	
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	3 риби	180 °C	20–25	
Філе риби (приблизно 200 г)	5 шматків	160 °C	25–32	
Овочеве асорті (грубо нарізане)	1000 г	180 °C	18–23	Налаштуйте час приготування на свій смак – струшуйте, перевертайте чи помішуйте під час приготування
Мафіни (приблизно 50 г)	9 шматків	160 °C	13–15	Використовуйте форми для мафінів
Пироги	500 г	140 °C	35–40	Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки. Перевіряйте готовність перед вийманням.
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	6 шматків	200 °C	6–8	

Веганські страви (свіжі веганські закуски, такі як фалафель)	12 шматків	180 °C	12–15	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Домашній хліб	550 г	150 °C	33–35	Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий

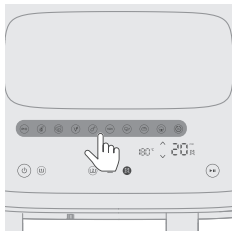


Таблиця продуктів – мала чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	300 г	200 °C	28–30	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	300 г	180 °C	30–38	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	300 г	200 °C	20–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені налисники	300 г	200 °C	20–23	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	300 г	200 °C	21–24	Переверніть у процесі приготування
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 150 г)	300 г	200 °C	20–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі сосиски (приблизно 50 г)	6 шматків	200 °C	13–17	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	5 шматків	180 °C	28–30	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Куряча грудка (приблизно 160 г)	3 шматки	180 °C	20–25	Переверніть у процесі приготування
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	1 шт.	180 °C	24–26	
Філе риби (приблизно 200 г)	2 шматки	160 °C	25–32	
Овочеве асорті (грубо нарізане)	400 г	180 °C	12–25	Встановіть час приготування на власний смак Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Мафіни (приблизно 50 г)	6 шматків	160 °C	19–25	Використовуйте форми для мафінів
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	3 шматки	200 °C	6–8	
Веганські страви (свіжі веганські закуски, такі як фалафель)	12 шматків	190 °C	15–18	40 г для кожного шматка Свіжі веганські закуски (такі як фалафель) Струсіть, перевертніть або перемішайте 2–3 рази під час приготування



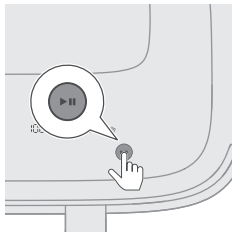
Смаження з використанням потоку повітря за допомогою попередньо встановленого налаштування у великій чаші

1 Виконайте кроки 1–8 у розділі "Смаження з використання гарячого повітря у великій чаші за таблицею продуктів".

2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Підказка.

- Щоб вибрати інше попередньо встановлене налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування і виберіть потрібне попередньо встановлене налаштування.



3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.
Індикація температури й часу перестане блимати.

Інформацію про рекомендовану кількість продуктів відповідно до стандартного часу приготування шукайте в наведеній нижче таблиці.

Попередньо встановлене налаштування – велика чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Закуски із замороженою картоплею		800 г	200 °C	28 хв	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо. Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.
Біфштекс (також відомий як яловичий стейк та свинячі відбивні)		600 г	200 °C	20 хв	- Наріжте кожен шматок по 200 г товщиною 2–2,5 см
Веганські страви (також відомі як свіжі веганські страви, такі як фалафель)		12 шматків	180 °C	12 хв	- 40 г для кожного шматка Свіжі веганські закуски, такі як фалафель Струшуйте, перевертайте чи помішуйте 2–3 рази під час приготування
Свіжа картопля		800 г	180 °C	30 хв	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Поріжте картоплю кубиками - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.
Курячі гомілки (також птиця)		8–10 шт.	180 °C	32 хв	- 120–130 г кожна гомілка - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Риба (також морепродукти)		600 г	180 °C	23 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г
Овочі		1000 г	180 °C	22 хв	- Груба нарізка - Суміш овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля)
Пироги		800 г	140 °C	35 хв	- Використовуйте велику форму для випікання (199 x 189 x 80 мм) для великої чаші - Використовуйте форми для мафінів для малого кошика
Хліб		500 г	180 °C	35 хв	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий
Підігрівання			160 °C	5 хв	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі



Попередньо встановлене налаштування – мала чаша

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Закуски із замороженою картоплею		300 г	200 °C	30 хв	- Закуски із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо. Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.

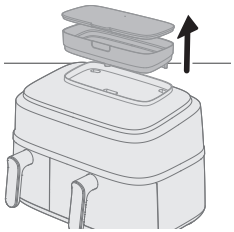
Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Біфштекс (також відомий як яловичий стейк та свинячі відбивні)		400 г	200 °C	22 хв	- Наріжте кожен шматок по 200 г товщиною 2–2,5 см
Веганські страви (також відомі як свіжі веганські страви, такі як фалафель)		8 шт.	190 °C	15 хв	- 40 г для кожного шматка Свіжі веганські закуски, такі як фалафель Струшуйте, перевертайте чи помішуйте 2–3 рази під час приготування
Свіжа картопля		300 г	180 °C	35 хв	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Поріжте картоплю кубиками - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.
Курячі гомілки (також птиця)		4–5 шт.	180 °C	36 хв	- 120–130 г кожна гомілка - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Риба (також морепродукти)		300 г	180 °C	25 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г
Овочі		400 г	180 °C	25 хв	- Груба нарізка - Суміш овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля)
Пироги		6pics	150 °C	20 хв	- Використовуйте форми для мафінів для малого кошика
Хліб		300 г	160 °C	40 хв	- Використовуйте форму для випікання.
Підігрівання		-	170 °C	6 хв	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Підказка. Збереження тепла

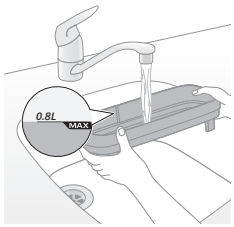
- У мультипечі можна зберігати їжу теплою, встановивши температуру до 80 градусів і адаптувавши час зберігання тепла. Ми рекомендуємо не тримати їжу теплою більше 30 хвилин, оскільки якість страви може погіршитися.
- Якщо така їжа, як картопля фрі, втрачає хрусткість у режимі збереження тепла, можна скоротити час збереження тепла, вимкнувши пристрій раніше, або додати страві хрусткості протягом 2–3 хвилин за температури 180 °C.

Кнопка приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря

Приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря за таблицею продуктів

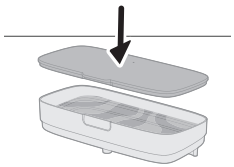


1 Зніміть із пристрою резервуар для води.

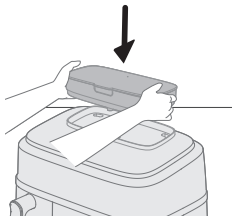


2 Наповніть резервуар водою.

Не перевищуйте індикацію рівня води MAX.



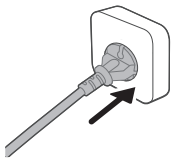
3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.

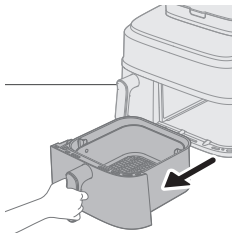


4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

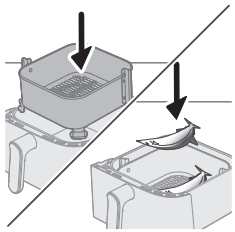
Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми "відсутності води" і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря.

5 Вставте штекер у розетку.





6 Вийміть велику чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.

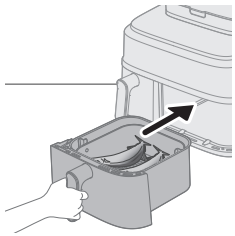


7 Вставте кошик у велику чашу.

8 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

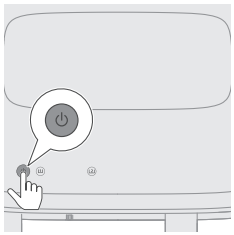
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.



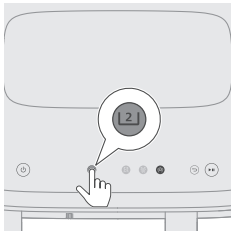
9 Встановіть чашу назад у мультипіч.

Увага!

- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**



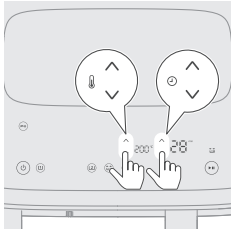
10 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



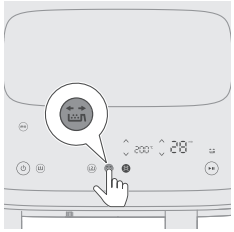
11 Виберіть велику чашу.



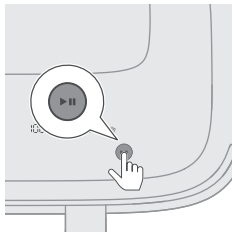
12 Виберіть функцію пари та смаження з використанням потоку повітря. Індикатор часу й температури справа починає блимати.



13 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру (див. таблицю продуктів внизу).



14 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування за необхідності.

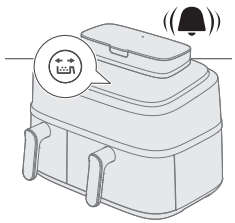


15 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

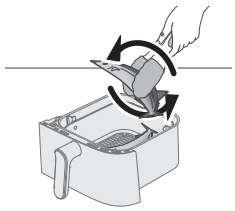
Індикація температури й часу перестане блимати.

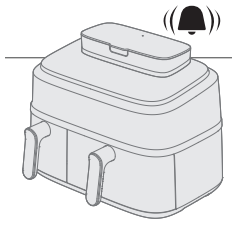
Примітка

- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Якщо температура й час на дисплеї не блимають, це означає, що пристрій працює належним чином. Через 20 секунд приготування ви почуєте двигун/вентилятор, а із задньої частини пристрою виходитиме пара.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, натиснувши кнопки збільшення або зменшення.

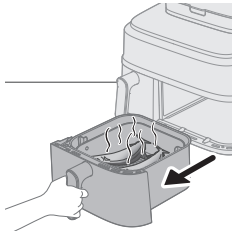


16 Коли ви почуєте звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу з кошиком і струсіть над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.





17 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



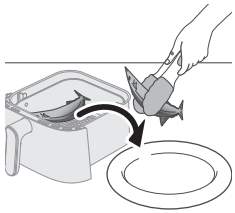
18 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

Увага!

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.



19 Обережно вийміть продукти із чаші щипцями для барбекю.

Увага!

- **Не нахиляйте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші і може розлитися вода.**
- **Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**



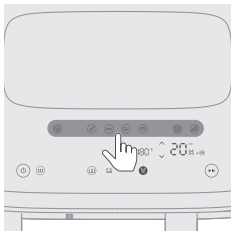
Таблиця продуктів – велика чаша

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Свіжа картопля кубиками	800 г	180 °C	26–35	Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	10 шматків	180 °C	27–30	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудинка (прибл. 200 г)	4 шматки	160 °C	20–22	Додайте 10 г канолової олії
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	3 шматки	200 °C	18–21	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Філе риби (приблизно 200 г)	5 шматків	160 °C	20–21	Додайте 10 г канолової олії
Овочеве асорті	1000 г	200 °C	19–21	Встановіть час приготування на власний смак Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування
Цвітна капуста	600 г	160 °C	19–21	Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування 10 г канолової олії
Морква	600 г	180 °C	19–21	Струсіть, переверніть або перемішайте 2 рази в процесі приготування 10 г канолової олії

Домашній хліб	550 г	180 °C	30–35	Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий
Вареники	400 г	160 °C	15–18	
Ціла курка	1200 г	180 °C	50–60	

Приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря з попередньо встановленим налаштуванням

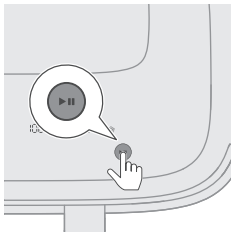
1 Виконайте кроки 1–12 у розділі "Функція приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря – приготування на парі та смаження з використанням гарячого повітря за таблицею продуктів".



2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Порада

- Щоб вибрати інше попередньо встановлене налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування і виберіть потрібне попередньо встановлене налаштування.



3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

Індикація температури й часу перестане блимати.

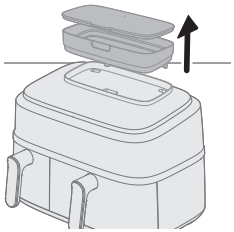
Попередня таблиця

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

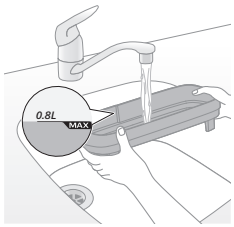
Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Свіжа картопля		800 г	180 °C	26 хв	- Використовуйте розсипчасту картоплю - Поріжте картоплю кубиками - Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування.
Курячі гомілки (також птиця)		8–10 шт.	180 °C	27 хв	- 120–130 г кожна гомілка - Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
Риба (також морепродукти)		600 г	200 °C	18 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г
Овочі		550 г	160 °C	19 хв	- Овочі, такі як броколі/цвітна капуста - Нагадування про струшування увімкнено за замовчуванням і підказує про необхідність струшування чаші двічі під час приготування. - У разі приготування суміші овочів (баклажан, кабачок, перець, цибуля) налаштуйте температуру на 200 °C
Хліб		500 г	180 °C	30 хв	- Використовуйте велику ємність для приготування їжі та випічки - Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб тісто не торкалося нагрівального елемента, коли підростатиме. - Перш ніж виймати хліб, перевірте, чи він готовий
Підігрівання		-	150 °C	20 хв	- Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі
Вареники		400 г	160 °C	15 хв	-

Функція приготування на парі

Приготування на парі за таблицею продуктів



1 Зніміть із пристрою резервуар для води.

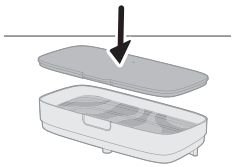


2 Наповніть резервуар водою.

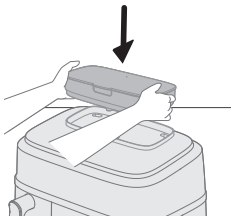
Не перевищуйте індикацію рівня води MAX.

Кількість води, необхідної для приготування їжі, залежить від типу продуктів і тривалості приготування.

Якщо час приготування становить більше 50 хвилин, можливо, потрібно буде долити воду в резервуар для води під час приготування.

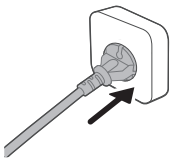


3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.

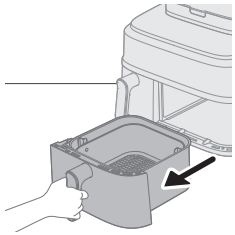


4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

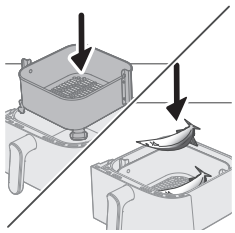
Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.



5 Вставте штекер у розетку.



6 Вийміть велику чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.

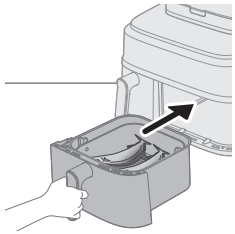


7 Вставте кошик у велику чашу.

8 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

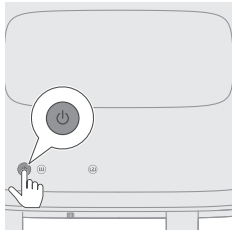
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не переповнюйте кошик, оскільки це може вплинути на якість готової страви.



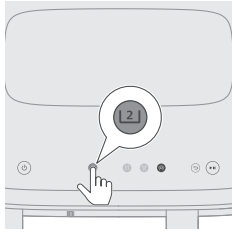
9 Встановіть чашу назад у мультипіч.

Увага!

- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**



10 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

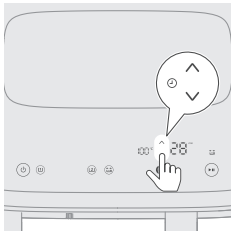


11 Виберіть велику чашу.

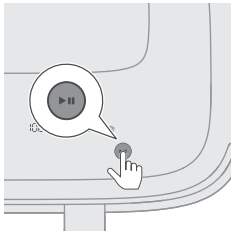


12 Виберіть функцію приготування на парі.

Почне блимати час справа.



13 Натисніть кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати потрібний час.

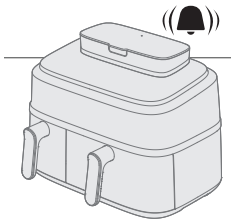


14 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

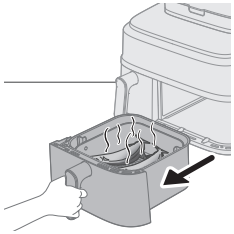
Індикація температури й часу перестане блимати.

Примітка

- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Якщо температура й час на дисплеї не блимають, це означає, що пристрій працює належним чином. Через 20 секунд приготування ви почуєте двигун/вентилятор, а із задньої частини пристрою виходитиме пара.
- Ви можете змінити налаштування приготування страв у будь-який час під час приготування, натиснувши кнопки збільшення або зменшення.



15 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



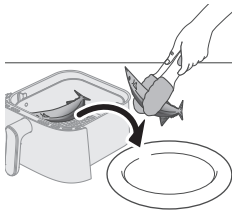
16 Витягніть чашу і перевірте, чи страва готова.

Увага!

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.



17 Обережно вийміть продукти (наприклад, броколі) із чаші щипцями для барбекю.

Увага!

- **Не нахиляйте чашу під час виймання продуктів, оскільки кошик може випасти із чаші і може розлитися вода.**
- **Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**

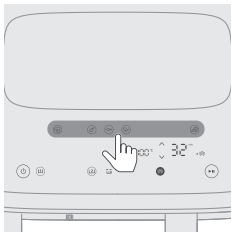


Таблиця продуктів – велика чаша

Інгредієнти	Кількість їжі	Температура	Час (хв)	Примітка
Свіжа картопля кубиками	800 г	100 °C	28–35	
Ціла картопля (прибл. 250–300 г)	4 шматки	100 °C	45–55	
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	10 шматків	100 °C	30–40	
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	3 шматки	100 °C	18–22	
Овочі (наприклад, брокколі)	600 г	100 °C	10–14	
Вареники	400 г	100 °C	15–20	
Свинячі ребра	300 г	100 °C	30–35	Використовуйте тарілку відповідного розміру
Rice (Рис)	320 г	100 °C	25–40	Використання каструлі, наприклад каструлі для випікання, силіконового лотка тощо Додайте 320 мл води в каструлю, співвідношення рису до води – 1:1,2
Куряча грудинка (приблизно 200 г)	4 шматки	100 °C	20–30	
Батат/солодка картопля (прибл. 100 г)	8 шматків	100 °C	45–60	

Приготування на парі з попередньо встановленим налаштуванням

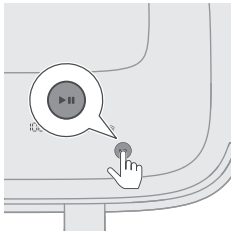
1 Виконайте кроки 1–12 у розділі "Функція приготування на парі".



2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Порада

- Щоб вибрати інше попередньо встановлене налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування і виберіть потрібне попередньо встановлене налаштування.



3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

Індикація температури й часу перестане блимати.

Попередня таблиця

Наведений у таблиці час приготування є орієнтовним для свіжих інгредієнтів. Якщо результати не такі, як ви очікували, налаштуйте час приготування.

Попередні налаштування	Піктограма	Кількість їжі	Температура (стандартна)	Час (стандартний)	Примітка
Свіжа картопля		800 г	100 °C	35 хв	- Поріжте картоплю кубиками
Курячі гомілки (також птиця)		8–10 шт. ,	100 °C	40 хв	- 120–130 г кожна гомілка
Риба (також морепродукти)		600 г	100 °C	20 хв	- Ціла риба зі шкірою вагою прибл. 300 г
Овочі		550 г	100 °C	14 хв	- Овочі, наприклад цвітна капуста, брокколі
Вареники		400 г	100 °C	20 хв	-

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультипечі:

- Для великої чаші потрібно 800 г, а для маленької чаші 300 г чищеної картоплі.

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
- Для рівномірного приготування найкраще готувати картоплю-фрі у мультипечі порціями по 800 г. Більші шматки картоплі-фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.

1 Почистьте картоплю і поріжте її соломкою (товщиною 10x10 мм).

2 Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.

3 Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.

4 Налийте в миску 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.

5 Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

Примітка

- Не нахиляйте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

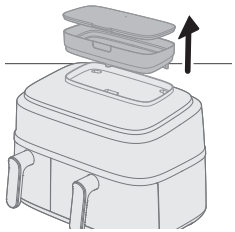
6 Покладіть картопляну соломку в кошик.

Чищення

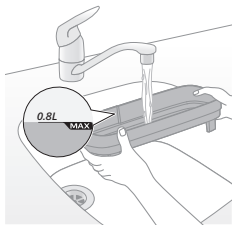
Використання програм автоматичного чищення

Використання функції очищення парою

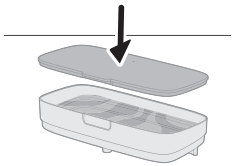
Допомагає розчинити жирні залишки та ретельно очистити велику чашу. Програма триває 20 хвилин – 15 хвилин для очищення парою та 5 хвилин для сушіння чаші.



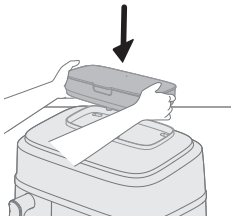
1 Зніміть із пристрою резервуар для води.



2 Наповніть резервуар водою до максимальної позначки.

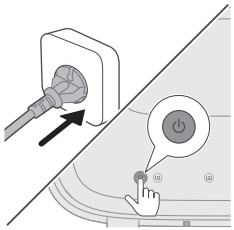


3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.

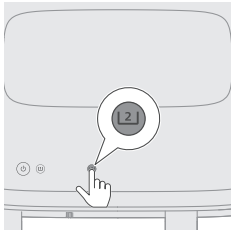


4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

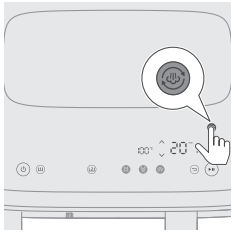
Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.



5 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

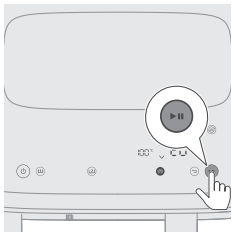


6 Виберіть велику чашу.



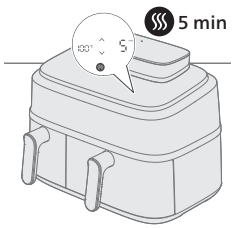
7 Натисніть кнопку очищення парою, щоб почати чистити праве відділення.

Почне блимати час справа.



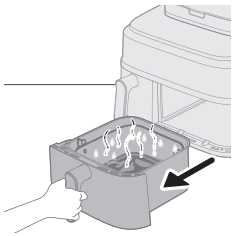
8 Щоб почати чищення, натисніть кнопку пуску/паузи.

Індикація температури й часу перестане блимати.

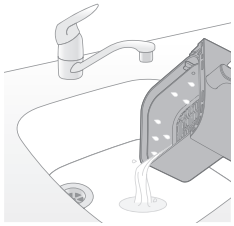


9 Через 15 хвилин пристрій постійно подаватиме звуковий сигнал, а піктограма чищення парою блиматиме до виймання чаші.

Це вказує на те, що чищення завершилося і залишилася фаза сушіння тривалістю 5 хвилин.



10 Вийміть і спорожніть чашу.

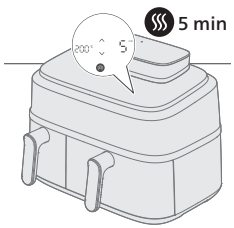


11 Сполосніть кошик і чашу, щоб видалити залишки.

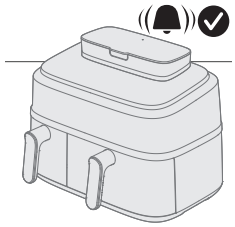
Якщо в чаші та кошику залишається жир, почистьте їх мильною водою чи миючим засобом за допомогою губки, а потім знову сполосніть.

12 Витріть розчинений жир навколо ділянки нагрівача ганчіркою.

У разі використання функцій смаження з використанням гарячого повітря чи пари та смаження з використанням гарячого повітря навколо нагрівача може накопичуватися жир. Регулярне очищення парою та витирання забезпечуватиме чистоту верхньої частини пристрою.



13 Вставте чашу назад у пристрій для автоматичного увімкнення режиму сушіння.



14 Через 5 хвилин звуковий сигнал вказуватиме на завершення програми сушіння.

Порада

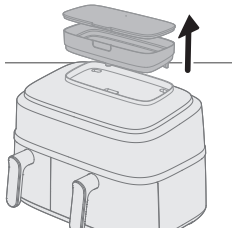
- Перед першим використанням або якщо пристрій не використовувався тривалий час, радимо використовувати функцію очищення парою для ретельного чищення системи циркуляції води та правого відділення.

Примітка

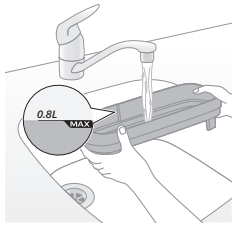
- Під час запуску програми очищення парою або видалення накипу із задньої частини пристрою може виходити більше пари, ніж у режимі приготування на парі, через що на стіні ви побачите більше конденсату. Перш ніж запускати ці дві програми, перевірте, чи 1) отвір виходу повітря не спрямований безпосередньо до розетки; 2) не ставте інші кухонні пристрої біля цього пристрою; 3) ставте пристрій на відстані 20 см від стіни для запобігання утворенню конденсату на стіні.

Використання функції видалення накипу

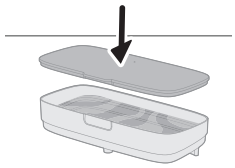
Після кожних 10 годин використання режиму приготування на парі блиматиме піктограма , вказуючи на необхідність запуску програми видалення накипу. Ця функція допомагає видалити накип у водній системі пристрою і подовжує термін його експлуатації.



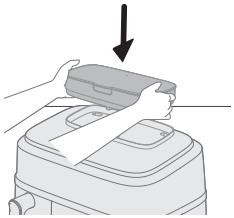
1 Зніміть із пристрою резервуар для води.



2 Наповніть резервуар водою до максимальної позначки.

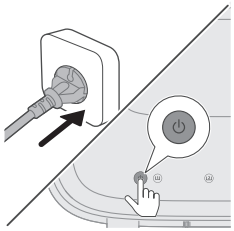


3 Закріпіть кришку на резервуарі для води для запобігання витіканню води.

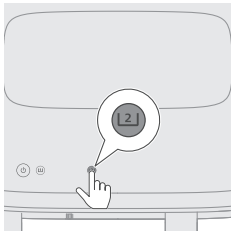


4 Встановіть резервуар для води на паз вгорі на пристрої і притисніть до фіксації.

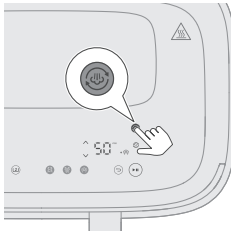
Якщо резервуар для води встановлено неправильно, вода не тектиме в парогенератор. Це спричинить блимання піктограми відсутності води і появу дивного звуку з вентилятора та двигуна. У такому разі може вимкнутися функція пари.



5 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.

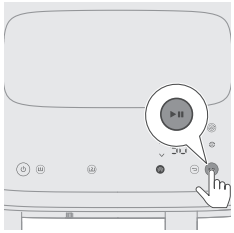


6 Виберіть велику чашу.



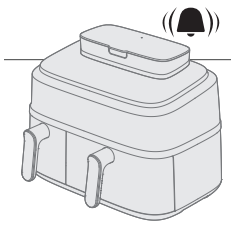
7 Натисніть та утримуйте кнопку очищення парою більше 3 секунд, поки не з'явиться і не почне блимати піктограма видалення накипу.

Почне блимати час справа.

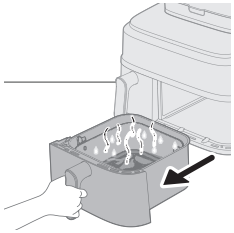


8 Натисніть кнопку пуску/паузи, щоб почати видалення накипу.

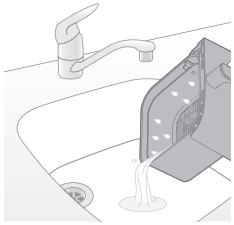
Індикація часу перестане блимати.



9 Зачекайте 50 хвилин, поки не почуєте звукового сигналу, що вказує на завершення програми.



10 Вийміть велику чашу.



11 Вилийте брудну воду.

12 Помийте чашу й кошик, сполосніть і висушіть. Витріть відділення для приготування сухою ганчіркою чи кухонним рушником.

Використовуйте функцію очищення парою, щоб сполоснути систему циркуляції води, й висушіть чашу.

Примітка

- Коли блимає піктограма , найкраще відразу видалити накип, інакше він може накопичитися у системі циркуляції води, через що вона може заблокуватися.
- Сповіщення можна пропустити, якщо потрібно видалити накип пізніше. Ви отримаєте повідомлення наступного разу, коли увімкнете мультипіч.
- Ні в якому разі не використовуйте рідину для видалення накипу на основі сірчаної кислоти, соляної кислоти, сульфамінової або оцтової кислоти (оцту), оскільки це може пошкодити водяну систему пристрою та не розчинити вапняний наліт належним чином.
- Якщо ви часто використовуєте жорстку воду, можливо, потрібно буде частіше видаляти накип із пристрою.

Загальне чищення

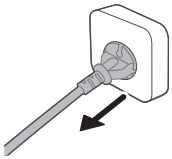
Попередження

- **Перед чищенням дайте кошику, чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.**
- **Чаша і кошик пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.**

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.

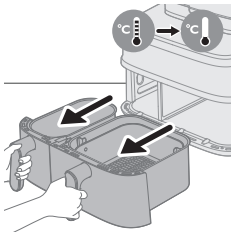
Якщо всередині або навколо поверхні парового отвору накопичується пара, протріть її м'якою сухою ганчіркою.

1 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.



Порада

- Щоб мультипіч швидше охолонула, вийміть чашу та кошик.



2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

3 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблиця з чищення»).

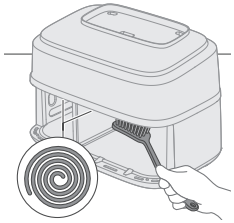
Порада

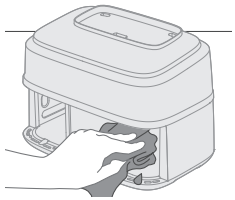
- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.

4 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню частину пристрою (зокрема паровий отвір, поверхню тощо) чистою та м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.



5 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.





6 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.

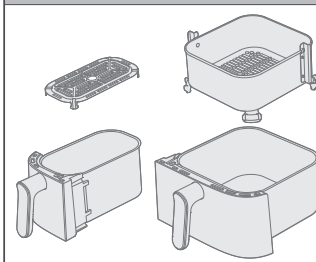
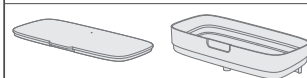
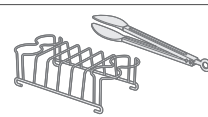
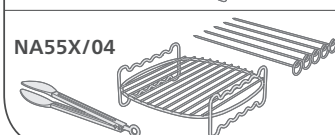
Примітка

- Якщо ви випадково виймете розділювач, який знаходиться між маленькою і великою чашами, під час чищення встановіть його назад правильним чином.

Порада

- Якщо залишки їжі прилипають до чаші, використовуйте програму автоматичного чищення "Очищення парою", щоб пом'якшити їх і швидше видалити (див. "Використання програм автоматичного очищення").

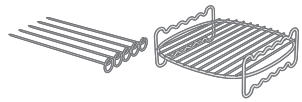
Таблиця з чищення

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

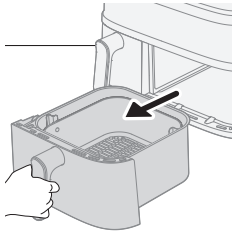
Аксесуари

Використання двошарової решітки

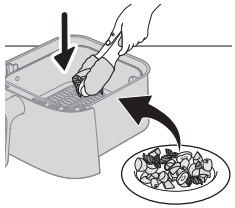
Двошарова решітка і шампури входять у комплект таких моделей: NA55X/03.



Двошарова решітка є корисним аксесуаром, який дозволяє готувати продукти на двох рівнях, але сумісний лише з великою чашею.



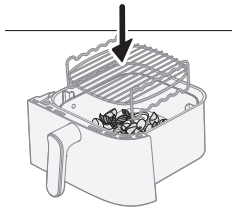
1 Вийміть велику чашу з пристрою.



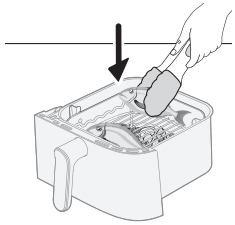
2 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

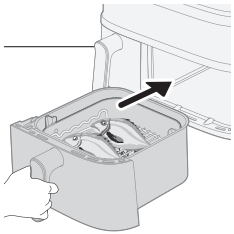
- У таблиці продуктів нижче подано вказівки щодо приготування продуктів за допомогою двошарової решітки.



3 Вставте двошарову решітку поверх їжі в кошику.



4 Додайте другу порцію їжі на двошарову решітку.

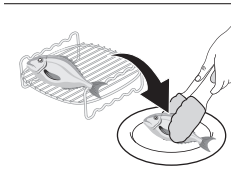


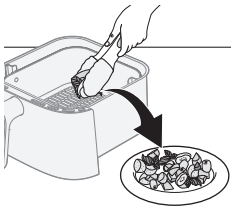
5 Вставте чашу в пристрій і налаштуйте час і температуру, яка вказано в таблиці. Коли все буде готово, натисніть кнопку пуску.

Страви	Вага (сирого продукту)	Час приготування	Температура	Примітка
Заморожені курячі шматочки	300 г	17–20 хв	180 °C	
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	400 г			
Заморожені курячі крильця	450 г	16–20 хв	200 °C	
Заморожені курячі котлети для бургерів	350 г			
Кукурудза (качани)	800–1000 г	24–28 хв	180 °C	- 3 качани кукурудзи
Картопля дольками	500 г			
Дорадо	500–600 г	18–20 хв	200 °C	- 2 шматки цілої риби
Варена картопля (порізана на четвертинки)	350 г			
Цілі гриби	200 г	12–14 хв	200 °C	
Великі креветки, нечищені	400 г			
Сир або тофу для грилю	250 г	15–18 хв	180 °C	- Переверніть сир або тофу для грилю, коли мине половина часу приготування
Овочеве асорті	500 г			

Примітка

- Продукти, вказані вгорі в таблиці, потрібно класти на двошарову решітку, а продукти, вказані під ними, – на нижній рівень.





6 Після завершення приготування скористайтеся кухонними рукавицями і щипцями, щоб обережно вийняти продукти з кошика.

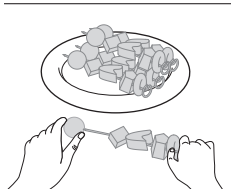
Увага!

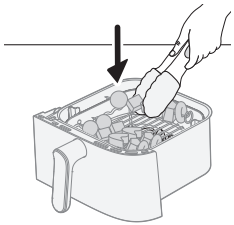
- **Будьте обережні, коли вийматимете двошарову решітку, адже під час приготування вона стає гарячою.**

Використання шампурів

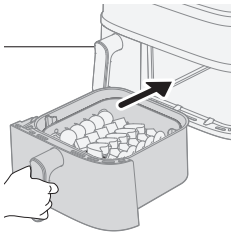
Шампури можна використовувати в поєднанні із двошаровою решіткою.

1 Настроміть на шампури м'ясо та овочі.



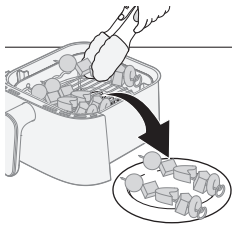


2 Вставте шампури в відповідні отвори на двошаровій решітці.



3 Поставте чашу в пристрій.

4 Налаштуйте час і температуру, як вказано в таблиці, і почніть процес приготування.



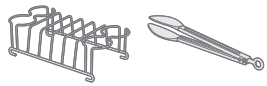
5 Коли їжа буде готова, скористайтеся кухонними рукавицями і щипцями, щоб обережно вийняти її з кошика.

Особливі рекомендації щодо часу й температури приготування дивіться в таблиці.

Вміст кошика	Порція	Час приготування	Температура	Примітка
5 шампурів із їжею	5 шампурів	15–18 хв	180 °C	- Покладіть різні овочі на дно чаші, а шампури – вгорі на двошарову решітку.
Овочеве асорті	500 г			

Використання набору для сніданку

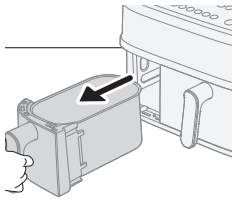
Набір для сніданку постачається з такими моделями: NA55X/04.



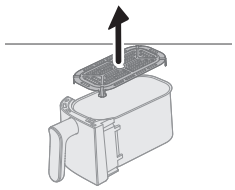
За допомогою набору для сніданку можна готувати до чотирьох яєць і чотирьох тостів одночасно.

Увага!

- **Щоб безпечно вийняти варені яйця й тости з набору для сніданку, завжди використовуйте щипці, щоб запобігти можливим опікам.**



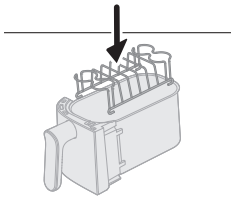
1 Вийміть малу чашу з пристрою.



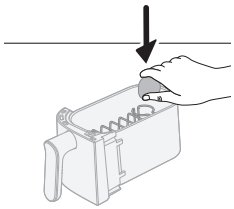
2 Зніміть нижню пластину з чаші.

Примітка

- Якщо не зняти нижню пластину, шматки тостів можуть на поміститися в чаші належним чином.



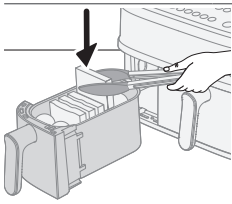
3 Вставте набір для сніданку в малу чашу.



4 Покладіть на набір для сніданку не більше чотирьох яєць і вставте чашу назад у пристрій.

5 Налаштуйте час і температуру приготування, як вказано в таблиці продуктів нижче, і натисніть кнопку пуску.

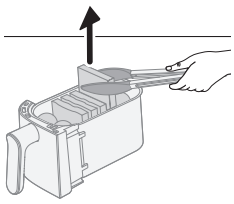
Набір для сніданку	Кількість	Час приготування	Температура	Примітка
Круто зварені яйця	4 яйця	10–12 хв	180 °C	- Спочатку приготуйте яйця. Додайте тости в процесі приготування.
М'яко варені яйця	4 яйця	8–10 хв		
Тости	5 шматків	5–6 хв		



6 У процесі приготування покладіть шматки тостів на набір для сніданку і продовжіть готувати.

Порада

- Налаштуйте нагадування про струшування, щоб не забути додати тости.
- Якщо тости не поміщаються в чашу, розріжте їх навпіл.



7 Після завершення приготування обережно вийміть яйця і тости за допомогою щипців.

Потрібний час приготування і температуру дивіться в таблиці продуктів нижче.

Зберігання

1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

2 Перш ніж відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
3 Намотайте кабель на відповідний тримач кабелю ззаду на пристрої.

Примітка

- Під час перенесення мультипечі завжди тримайте її горизонтально, щоб запобігти випадковому випаданню чаш, що може пошкодити їх.
- Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі (наприклад, знімну нижню сітку тощо) зафіксовано.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте вебсайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:
		Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакуванні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Виконайте вказівки в цьому посібнику користувача для приготування домашньої картоплі-фрі.
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.
	Кнопку увімк./вимк. ще не було натиснено.	Вказівним пальцем натисніть кнопку увімк./вимк., торкаючись її повністю.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.
На екрані мультипечі відображається індикація «E1».	Пристрій зламаний/несправний.	Зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
	Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно.	Якщо пристрій зберігався за низької температури навколишнього середовища, дайте йому нагрітися до кімнатної температури принаймні протягом 15 хвилин, перш ніж знову під'єднати його до мережі. Якщо на дисплеї відображається індикація «E1», зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E4–E12».	Пристрій може бути несправним.	Спробуйте від'єднати і під'єднати пристрій до мережі. Якщо проблема виникає й надалі, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
Чути дивний шум зсередини пристрою.	Пристрій обладнаний вентилятором, який потрібен для транспортування тепла до їжі, а також водяним насосом, який потрібний для роботи функції пари.	Цей шум нормальний і передбачуваний. Якщо шум стає сильнішим або помітно змінюється, зверніться в Центр підтримки Philips для додаткової консультації.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Після приготування у відділенні для приготування залишається вода.	Із мультипечі йде пара під час приготування їжі. Пара конденсується на продуктах і на внутрішніх стінках відділення для приготування. Конденсована вода залишається у відділенні для приготування після приготування.	Певна кількість води, що залишається у відділенні для приготування після приготування, – це нормально. Просто протріть відділення вологою неабразивною ганчіркою.
завжди блимає	У резервуарі немає води	Додайте воду в резервуар для води.
	Резервуар для води встановлено неправильно	Притисніть резервуар для води в паз, щоб зафіксувати його на місці, а потім натисніть кнопку пуску/паузи.
	Трубку для води заблоковано	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні для отримання допомоги.
завжди блимає	Це нагадування про видалення накипу	Видаліть накип. Див. розділ "Видалення накипу".
Під час приготування на парі, очищення парою, видалення накипу на стіні може утворюватися конденсат.	Це нормальне явище. Пара виходитиме з отвору виходу повітря справа і спрямовуватиметься до стіни вентилятором.	Ставте пристрій на відстані 20 см від стіни і не ставте отвір виходу повітря пристрою безпосередньо перед розеткою для запобігання виникненню проблем з електрикою. Не ставте інші кухонні пристрої біля цього пристрою. Використовуйте ганчірку, щоб висушити його.
Пристрій начебто протікає	Витікання із внутрішньої частини пристрою (протікання трубки для води тощо)	Зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні для отримання допомоги.
	Пристрій тріснув через зовнішню силу чи деформацію	
	Витікання з резервуара для води	Вийміть резервуар для води і встановіть його належним чином знову. Перевірте, чи в резервуарі для води немає тріщин. Зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.
Недостатньо пари	У резервуарі для води недостатньо води	Перевірте резервуар для води, щоб дізнатися, чи в ньому достатньо води.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Резервуар для води встановлено не повністю належним чином	Притисніть резервуар для води в паз, щоб зафіксувати його на місці, а потім натисніть кнопку пуску/паузи.
	Отвір для води в пазу вгорі пристрою брудний/забився	Почистіть і сполосніть отвір для води.
	Забився парогенератор або протікає система трубок пари	Якщо пристрій використовувався протягом тривалого часу, можливо, потрібно буде видалити накип і почистити парогенератор. Запустіть програму видалення накипу. Якщо пристрій не працює й надалі, зверніться до Центру обслуговування клієнтів.
Вентилятор або двигун не подає звуку під час запуску програми приготування на парі, пари та смаження з використанням гарячого повітря, очищення парою, видалення накипу, але індикація температури й часу світиться, а не блимає.	Це нормально. Пристрій працює.	Зачекайте більше 20 секунд, щоб перевірити це явище знову.
Конденсат води на вільній розетці під час приготування на парі, очищення парою, видалення накипу	Пристрій розміщено надто близько до вільних розеток	Рекомендується відрегулювати положення пристрою або використовувати пилозахисну кришку для розетки, щоб уникнути накопичення конденсату у вільних розетках.

Мазмұны

Маңызды ақпарат 1710
Өңдеу 1713
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ) 1713
Кепілдік және қолдау көрсету 1713
Кіріспе 1714
Жалпы сипаттамасы 1715
Функциялардың сипаттамасы 1717
Алғаш рет қолданар алдында 1719
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар 1719
Пісіру нұсқауы 1722
Қос табада пісіру 1722
Бір табада пісіру 1727
Тазалау 1752
Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану 1752
Жалпы тазалау 1758
Қосалқы құралдар 1760
Сақтау 1765
Ақаулықтарды жою 1765

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.



Қауіпті жағдайлар

- Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым себетке салыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құрылғының ішін қолмен ұстамаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.
- Алғашқы рет пайдалану алдында, сымның сақтау орны құрылғыға жиналуы керек. Сымды сақтау орнын кез келген уақытта алып тастауға болмайды.

Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны жерге жылыстаудан қорғалған ажыратқышпен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

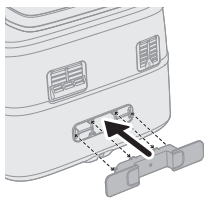
- Құрылғыны қабырғаға немесе басқа құрылғыларға сүйемеңіз. Құрылғының артында, екі жағынан және үстінен кемінде 15 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар құрылғыдан табаны алған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Пайдалану барысында құрылғының ашық беттері қатты ысып кетуі мүмкін.
- Картопты сақтау: Температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қаупін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Ешқашан табаға майды толтырып құймаңыз.
- Осы аэрогрильдің екі пісіру камерасы болғандықтан, оның электр қуаты үлкен. Бір тізбектегі басқа қуатты құрылғыларды (мысалы, шайнектер, электр грильдері және т.б.) бір уақытта пайдалануға болмайды. Кері жағдайда, үйдегі қондырғыдағы автоматты ажыратқыш іске қосылып, осы розеткадағы қуат жоғалып кетуі мүмкін.
- Бұл құрылғы 5°C және 40°C аралығындағы қоршаған орта температурасында пайдалануға арналған.
- Құрылғыны қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек түпнұсқа Philips керек-жарақтарын пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құрылғыны қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба, себет және керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құрылғыны алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Осы пайдаланушы нұсқаулықтағы нұсқауларды қараңыз.
- Тамақты бумен пісіргенде, қысыммен сыртқа шыққан буға күйіп қалмау үшін қақпақты абайлап ашыңыз.
- Екінші бөлім пайдаланылып жатса да, бос тұрған бөлім әрқашан ыстық болады.



- Екінші бөлім/қуыс пайдаланылып жатқан кезде, құрылғының қолданылмаған бөлімі/қуысы ысуы мүмкін, сондықтан бір ғана бөлім/қуыс пайдаланылып жатса да тартпалардың барлығы орнында тұрғаны және тартпаны толтыру қажет болған кезде ғана ашқан/алған жөн.
- Құрылғының бу қақпағын розетканың жанына қоюға болмайды.

Сақ болыңыз

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған ас үйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Қараусыз қалдырсаңыз немесе жинау, бөлшектеу, сақтау және тазалау алдында әрқашан құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін оны тек Philips рұқсат берген қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болып қалады.
- Тамақ пісіру аяқтала салысымен құрылғыны ток көзінен ажыратпаңыз.
- Құрылғыны ұстау немесе тазалау алдында, құрылғыны 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құрылғыда дайындалған ингредиенттер қара немесе қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-ден жоғары температурада қуырмаңыз (акриламид түзілуін барынша азайту үшін).
- Пісіру камерасының үстіңгі бөлігін абайлап тазалаңыз: Ыстық қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеті және шашыратқыш қалқан.
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Синхронды түрде аяқтау функциясымен оңай бұзылатын тағамды пісіру кезінде сақ болыңыз (бактериялар көбеюі мүмкін).
- Дайындалған тағамды төгіп жатқанда абай болыңыз және аксессуарлардың құлап кетуіне жол бермеңіз.



- Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады. Бұл аралық бөлгішті еш уақытта алып тастамаңыз.
- Қақты кетіру белгішесі жанғанда, қақты кетіру процесіне кірісіңіз.
- Құрылғыны қабырғадан 20 см алыс орналастырыңыз және ауа саңылауын тікелей розетканың алдына қоймаңыз. Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.
- Қалыпты пайдалану кезінде өнім жан-жағынан жақсы желдетілуі керек.

- Бу шығатын саңылау ішінде немесе бетінде бу жиналса, жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Бос розеткада конденсация суы болса, бос розеткаларда конденсация жиналып қалмас үшін құрылғының орнын реттеу немесе розетканың шаңнан қорғайтын жамылғысын пайдалану ұсынылады.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Кепілдік және қолдау көрсету

Осы өнімді сатып алғаннан кейін, Versuni компаниясы ол бойынша екі жылдық кепілдік ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу немесе кепілдікті пайдалану үшін **www.philips.com/support** веб-сайтымызға кіріңіз.

Кіріспе

Құттықтаймыз! Philips отбасына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.philips.com/welcome** веб-сайтында тіркеңіз.

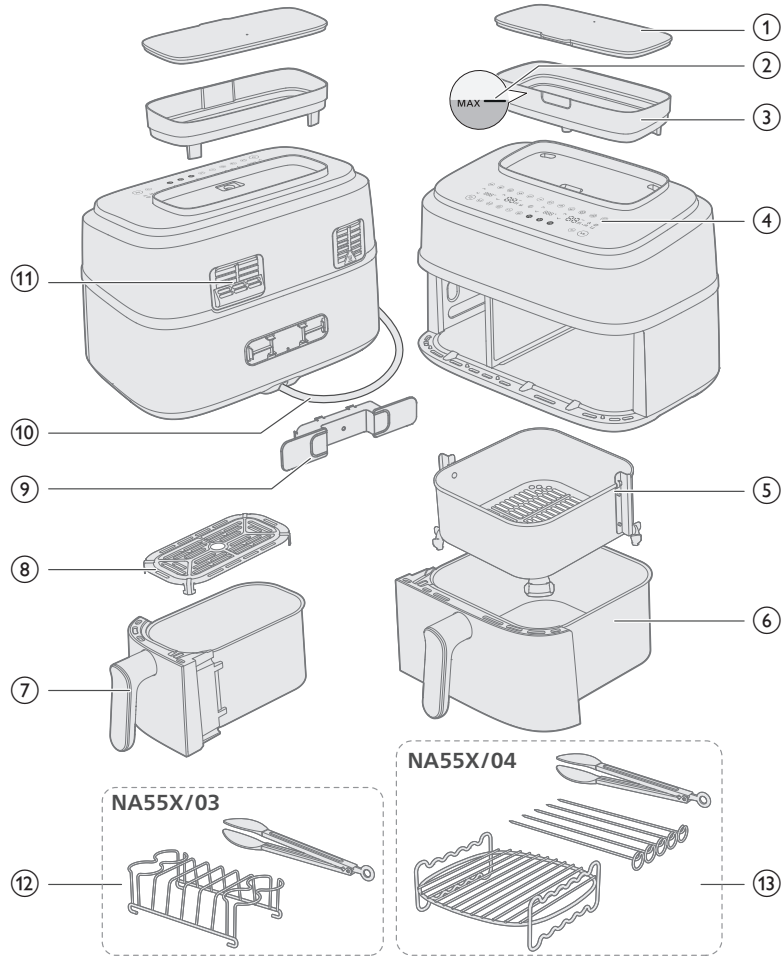
Бу функциясы бар қос себетті аэрогриль екі ингредиентті әртүрлі тәсілдермен пісіруге мүмкіндік береді және екеуі де бір уақытта пісіріледі. Қуыруға, пісіруге, қуыруға және гриль жасауға арналған екі себет, сонымен қатар бу функциясымен жабдықталған үлкен себет. RapidAir Plus және Air Steam технологиясы арқылы мінсіз пісірілген тағамдардан ләззат алыңыз.

Бұған қоса, бұл аэрогриль бумен тазалау және қақты кетіру сияқты автоматты түрде тазалау бағдарламасымен бірге келеді. Бумен тазалау үлкен табада және қыздыру түтігінің айналасында жиналған майды кетіруді жеңілдетеді. Қақты кетіру функциясы құрылғының су құбырындағы қақты кетіруге көмектеседі және оның қызмет мерзімін ұзартады.

Home ID қолданбасымен бірге екі себетті аэрогрильге арналған реттелетін параметрлері бар қадамдық нұсқаулар мен жүздеген дәмді тағамдарды таба аласыз.

Қаптамадағы QR коды арқылы қолданбаны жүктеп алыңыз.

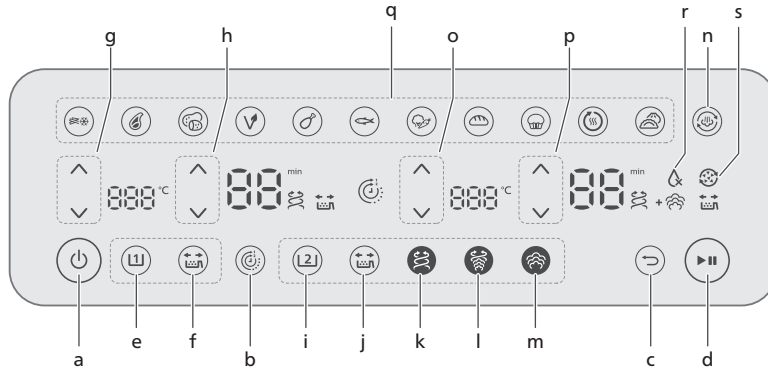
Жалпы сипаттамасы



Негізгі бөлшектер

1	Су багінің қақпағы	8	Кіші табаға арналған төменгі табақ
2	MAX су деңгейінің көрсеткіші	9	Сым ұстағыш
3	Су ыдысы	10	Ток сымы
4	Басқару панелі	11	Ауа шығатын жерлер
5	Үлкен табаға арналған себет	12	Таңғы ас жинағы (тек NA55X/03)
6	Үлкен таба	13	Шампурлары бар екі қабат (тек NA55X/04)
7	Кіші таба		

Басқару панелі



a Қосу/өшіру түймесі
b Уақыт функциясы
c «Артқа» түймесі
d Бастау/уақытша тоқтату түймесі

Кіші табаны басқару түймелері

e Кіші таба түймесі
f Сілкілеу туралы еске салғыш түймесі
g Температураны басқару түймелері
h Уақытты басқару түймелері

Үлкен табаны басқару түймелері

i Үлкен таба түймесі
j Сілкілеу туралы еске салғыш түймесі
k Аэрогриль функциясының түймесі
l Бу және аэрогриль функциясының түймесі
m Бу функциясының түймесі
n Бумен тазалау функциясының түймесі
o Температураны басқару түймелері
p Уақытты басқару түймелері
q Алдын ала орнатылған түймелер
r Су көрсеткіші жоқ
s Қақты кетіру туралы еске салғыш белгішесі

Функциялардың сипаттамасы



Су ыдысы

Аэрогрильдің жоғарғы жағында су ыдысы орналасқан. Су деңгейінің максимум көрсеткіші шамамен 800 мл және алдыңғы жағынан да, артқы жағынан да көрінеді. Судың ағып кетуін болдырмау үшін, осы деңгейден асырмаңыз.

Төгілуді болдырмау үшін су ыдысын толтырған кезде, оны екі қолыңызбен ұстаңыз және оны жылжытарда қақпағын жабыңыз. Әк жиналуын болдырмау үшін әр пісіру циклінен кейін су ыдысын босатыңыз.



Уақыт функциясы

Пісіру уақыттары әртүрлі болса да, екі табада бір уақытта пісіруді аяқтау үшін пісіру уақыттарын автоматты түрде синхрондайды.



«Артқа» түймесі

Алдын ала орнатылған бағдарламаны қате таңдасаңыз, «Артқа» түймесін пайдаланыңыз.



Сілкілеу туралы еске салғыш

Біркелкі нәтижелер алу үшін пісіру кезінде тағамды екі рет сілкілеуді немесе аударуды еске салатын дабылдарды қосу немесе өшіру үшін Сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз. Сіз «шиқ» еткен дыбысты естіп, уақыт индикаторының жанында жыпылықтайтын сілкілеу белгішесін көресіз.



Аэрогриль функциясы

Бірегей жұлдыз пішіні бар RapidAir Plus технологиясы ыстық ауаны тағамның айналасында және тамақ арқылы таратып, бұл үйде дәмді тағамдарды іште және сыртта біркелкі пісіруді қамтамасыз етеді.



Бу және аэрогриль функциясы

Тек үлкен таба үшін: Air Steam технологиясы бар RapidAir Plus фунциясының көмегімен тағамды бумен нәзік етіп пісіріп, ал ауамен қытырлақ етіп қуырыңыз.



Бу функциясы

Тек үлкен таба үшін: Біздің Air Steam технологиямыз көкөністерге, балықтарға, тұшпараларға немесе нан пісірілген тағамдарға тиімді буды жіберіп, дымқыл немесе сулы болмай, жұмсақ және нәзік құрылымға қол жеткізеді.



Су көрсеткішінің белгішесі жоқ

Бұл — оң жақ сандық дисплейдегі белгіше. Егер ол дыбыстық сигналмен бірге жыпылықтаса, бұл резервуарда судың жоқтығын немесе резервуардың дұрыс орнатылмағанын білдіреді. Резервуарды сумен толтырыңыз және оның орнында екеніне көз жеткізіңіз; содан кейін Тоқтату/Іске қосу түймесін басыңыз, сонда белгі өшеді.



Бумен тазалау функциясы

Тек үлкен таба үшін: Оң жақ камераны тазалауды бастау үшін Бумен тазалау түймесін бір рет басып, табадағы және қыздырғыштың айналасындағы майлы қалдықтарды ерітуге көмектесіңіз. Мәліметтерді «Тазалау - Бумен тазалау» тарауынан қараңыз.



Қақты кетіру функциясы

Тек үлкен таба үшін: қақты кетіру белгішесі жыпылықтағанша бумен тазалау түймесін кем дегенде 3 секунд басып тұрыңыз. Мәліметтерді «Тазалау - Қақты кетіру» тарауынан қараңыз.





Пісіруді кідірту

Пісіруді жалғастыру үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз немесе табаны/себетті қайта салыңыз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар

Төмендегі алдын ала орнатылған бағдарламалар — тағамның белгілі бір мөлшеріне негізделген температура мен пісіру уақытын ұсынатын пісіру бағдарламалары. Қосымша мәліметтерді «Алдын ала орнатылған бағдарламамен пісіру» тарауынан қараңыз.



Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар



Стейк



Балғын картоп



Вегетариан



Тауық аяқтары



Балық



Көкөністер



Нан



Маффин/ Торт



Жылыту



Тұшпара

Құрылғыдағы шу

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде аздаған шу естілуі мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай және сорғы мен желдеткіштен шығады.

Дыбыстық ескертулер

Кейде құрылғы пісіруді аяқтағанда немесе пісіру кезінде орындалуы қажет әрекет болған кезде, мысалы, тағамды сілкілеу немесе аудару қажет болғанда дыбыс естисіз.

Алғаш рет қолданар алдында

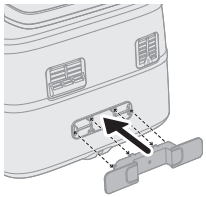
Маңызды ақпарат

- **Алғаш рет пайдалану кезінде аэрогрильден біраз түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл бірнеше минут ішінде тарап кетуі керек.**
- **Бірінші рет пісіру алдында құрылғыны мұқият тазалау үшін «Тазалау» тарауындағы нұсқауларды орындаңыз.**

1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.

2 Құрылғының барлық жапсырмасын немесе белгісін (егер болса) алып тастаңыз.

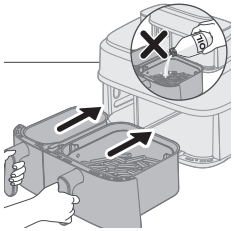
3 Алғаш рет қолданар алдында, құрылғыны тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).



4 Сым ұстағышты орнына басып салу арқылы құралдың артқы жағындағы белгіленген жерге бекітіңіз.

Сақ болыңыз

- **Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады.**



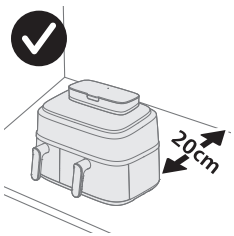
Сақ болыңыз

- **Бұл — ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.**
- **Ыстық беттерді ұстамаңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.**
- **Бұл құрылғы тек үйде қолдануға жасалған.**
- **Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл — қалыпты жағдай.**
- **Құрылғыны алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.**

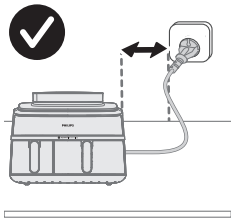
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар

Құрылғыны тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

Ескертпе



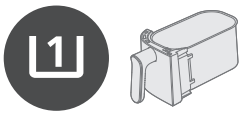
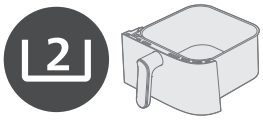
- Пайдалану барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді бу мен шығатын жерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Құрылғыны қабырғадан 20 см алыс орналастырыңыз және ауа саңылауын тікелей розетканың алдына қоймаңыз.



- Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Аэрогриль құрылғысын басқа пісіру құрылғысының жанына, ас үй қабырғасына жақын немесе ас үй шкафының астына қоймаңыз, себебі ыстық бу конденсатталып, беттерге ағып кетуі мүмкін.
- Қалыпты пайдалану кезінде өнім жан-жағынан жақсы желдетілуі керек.
- Пайдалану барысында ауа шығаруға арналған саңылаулардан ыстық бу шығады. Қолдарыңызды және бетіңізді бу мен шығатын жерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Құрылғыны қабырғадан 20 см алыс орналастырыңыз және ауа саңылауын тікелей розетканың алдына қоймаңыз.

Пісіру нұсқауы

Сол және оң жақ табалар үшін әртүрлі пісіру функциялары бар. Қажетті пісіру функциясына сәйкес табаны таңдауға болады.

	Пісіру режимі		
	Аэрогриль функциясы	Бу және аэрогриль	Бу
			
Кіші таба 	✓	✗	✗
Үлкен таба 	✓	✓	✓

Бу немесе Бу және аэрогриль функциясын қолданар алдында, резервуарда су жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз және су ыдысындағы MAX су деңгейі белгісінен асырмаңыз.

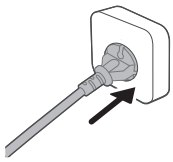
Пісіргеннен кейін, су ыдысын босатыңыз.

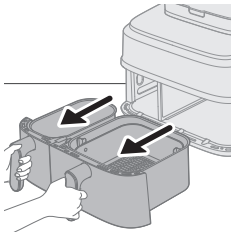
Қос табада пісіру

Уақыт функциясымен пісіру

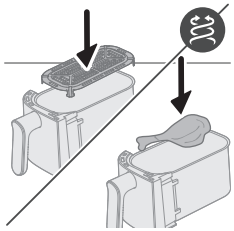
Егер екі тағамды әртүрлі функциялар, температура мен уақытта пісіріп жатсаңыз, екі табаны бір уақытта аяқтау үшін **Уақыт функциясын** пайдаланыңыз.

1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.

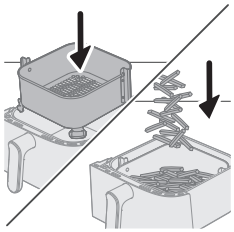




2 Екі табаны да тұтқасынан тартып құрылғыдан алыңыз.



3 Төменгі табақты кіші табаға салыңыз.

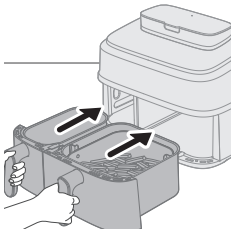


4 Себетті үлкен табаға салыңыз.

Ескертпе

- Табаға салған кезде, себет ысырмасы оң және сол жағында дұрыс орналасуын қадағалаңыз. Егер оны байқаусызда 90 градусқа бұрсаңыз, себет табаға сыймайды.
- Себетті табаға салу үшін аздап күш қолдану қалыпты жағдай.

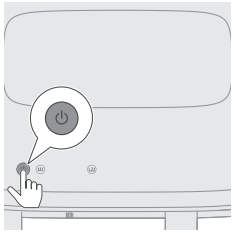
5 Ингредиенттерді себеттерге салыңыз.



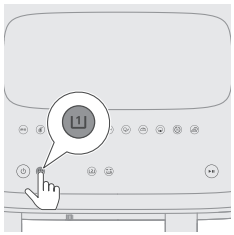
6 Табаларды қайтадан аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**

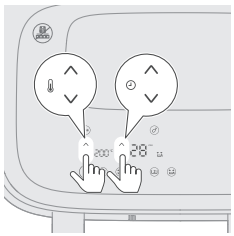


7 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



8 Кіші табаны таңдаңыз.

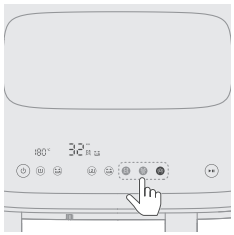
Сол жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



9 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.

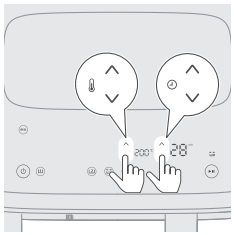


10 Үлкен табаны таңдаңыз.



11 Қажет пісіру функциясын таңдаңыз: аэрогриль, бу немесе бу мен аэрогриль функциясы.

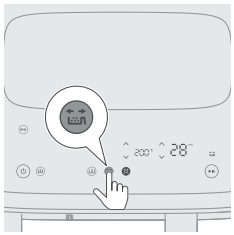
Бу немесе бу мен аэрогриль функциясын таңдар алдында, су ыдысын MAX деңгей көрсеткішіне дейін толтырыңыз.



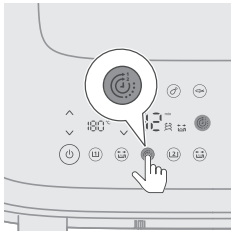
12 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.

Аэрогриль немесе бу функциясын таңдасаңыз, пісіру температурасын реттеуге болады. Бу функциясы үшін температура 100°C деңгейінде бекітілген және оны реттеу мүмкін емес.

Ұсынылған мөлшерлерді, температураларды және пісіру уақыттарын «Бөлек табада пісіру» тарауындағы тағам кестесінен қараңыз.



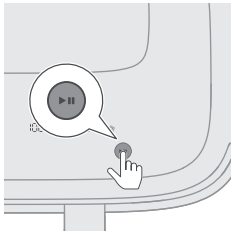
13 Пісіру барысында тағамды сілкілеу туралы еске салу үшін сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз.



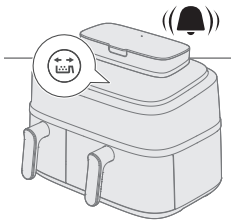
14 Екі тағам да бір уақытта дайын болуы үшін Уақыт функциясы түймесін басыңыз.

Функциялары, температурасы және пісіру уақыттары әртүрлі екі тағамды әзірлеп жатсаңыз және оларды бір уақытта аяқтау қажет болмаса, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.

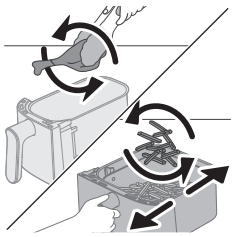
Пісіру кезінде бір табаның уақытын орнатсаңыз, **Уақыт функциясы** ажыратылып, екі таба да бөлек жұмыс істейді. **Уақыт функциясын** қайта қосу үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз. Содан кейін пайда болған **Уақыт функциясы** түймесін басыңыз. Соңында, пісіруді жалғастыру үшін бастау/кідірту түймесін қайтадан басыңыз.

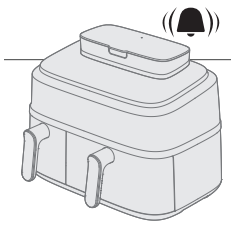


15 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

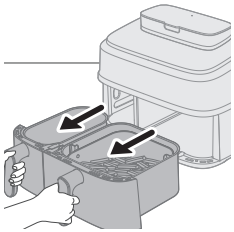


16 Дірілдеген дыбысты естігенде, таба мен себетті алып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға орналастырыңыз.





17 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



18 Табаларды шығарып алыңыз да, ингредиенттер дайын екенін тексеріңіз.

Әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

19 Ингредиенттерді (мысалы, фри) барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Ескертпе

- Екі табаны да кідірту үшін Іске қосу/Кідірту түймесін басыңыз. Екі табада да пісіруді жалғастыру үшін оны қайта басыңыз.
- Тек бір табаны кідірту үшін алдымен сол табаны таңдаңыз, содан кейін Іске қосу/Кідірту түймесін басыңыз. Сол табада пісіруді жалғастыру үшін оны қайтадан басыңыз.
- Алдын ала орнатылған параметрлерді бір табада, ал екіншісінде қолмен орнатылған параметрлерді пайдалануға болады.
- Табаны алған кезде, құрылғы автоматты түрде кідіреді де, оны орнына қойған кезде пісіруді жалғастырады.

Әртүрлі пісіру функцияларына қатысты нұсқауларды «Бір табада пісіру» тарауындағы сәйкес бөлімдерден қараңыз.

Бір табада пісіру

Тағамды аэрогрильде пісіргіңіз келсе, кіші табаны ⓫ таңдаңыз.

Тағамның үлкен бөлігін аэрогрильде, бу мен аэрогриль функциясымен пісіргіңіз немесе бумен пісіргіңіз келсе, үлкен табаны ⓬ таңдаңыз.

Төмендегі нұсқаулар үлкен табаға арналған.

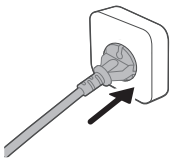
Ескертпе

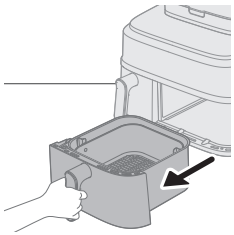
- Үлкен немесе нәзік ингредиенттерді алып тастау үшін оларды көтеру үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Ингредиенттерге байланысты әр порциядан кейін немесе себетті сілкілеу немесе ауыстыру алдында табадан артық сұйық майды немесе тоңмайды мұқият төгіп тастауыңыз керек болуы мүмкін. Себетті ыстыққа төзімді бетке қойып, артық сұйық майды немесе тоңмайды төгу кезінде ыстыққа төзімді қолғап киіңіз. Содан кейін себетті табаға қайта салыңыз.

Аэрогриль функциясы

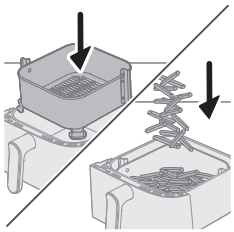
Тағамдар кестесін пайдаланып үлкен табада аэрогрильмен пісіру

1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.





2 Тұтқаны тарту арқылы үлкен табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.

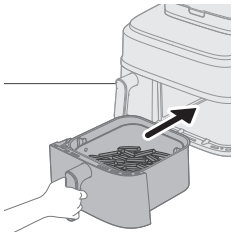


3 Себетті үлкен табаға салыңыз.

4 Ингредиенттерді себетке салыңыз.

Ескертпе

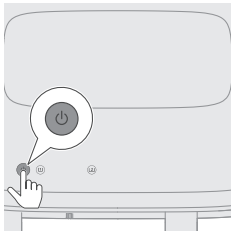
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.



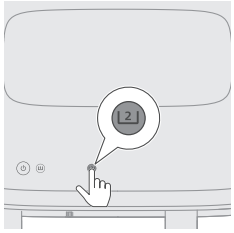
5 Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

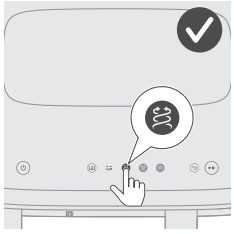
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**



6 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

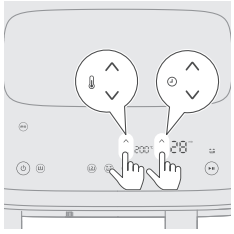


7 Үлкен табаны таңдаңыз.

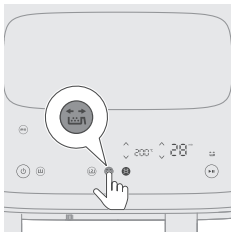


8 Аэрогриль функциясының түймесін таңдаңыз.

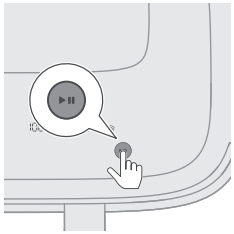
Оң жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



9 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз («Тағамдар кестесі» бөлімін қараңыз).



10 Ингредиенттерді сілкілеу немесе аудару қажет болса, пісіру кезінде тағамдарды сілкілеу керектігін еске салу үшін Сілкілеу туралы еске салу түймесін басыңыз («Тағамдар кестесі» бөлімін қараңыз).

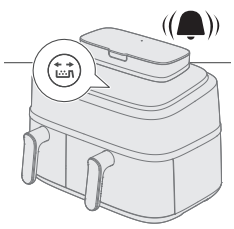


11 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

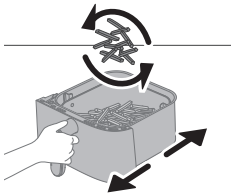
Температура мен уақыт дисплейі жыпылықтауды тоқтатады.

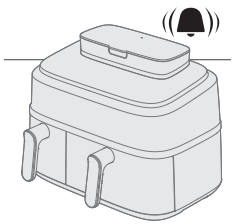
Ескертпе

- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру барысында кез келген уақытта пісіру параметрлерін өзгертуге болады.

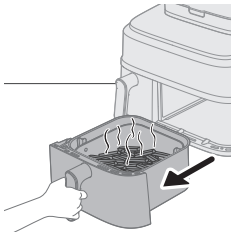


12 Сілкілеу туралы еске салғыштың дыбыстық сигналын естіген кезде, табаны себетпен бірге шығарып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.





13 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



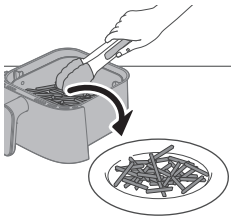
14 Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

Сақ болыңыз

- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.



15 Ингредиенттерді (мысалы, фри) барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- **Ингредиенттерді алған кезде табаны көлбеу ұстамаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі мүмкін.**
- **Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**

Тағамдар кестесі - үлкен таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (мин)	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 дюйм)	800 г/28 унция	200°C	28-31	Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 дюйм)	800 г /28 унция	180°C	30-40	Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	600 г/21 унция	200°C	10-20	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	600 г/21 унция	200°C	18-24	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	4 котлет	200°C	15-20	Жартылай піскенде аударыңыз

Ет орамасы	1200 г/42 унция	150°C	55-60	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 150 г/5 унция)	4 кесек	200°C	15-20	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция)	10 бөлік	200°C	11-15	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	10 бөлік	180°C	27-32	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	5 бөлік	180°C	15-25	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас тауық еті	1200 г/42 унция	180°C	50-60	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	3 балық	180°C	20-25	
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	5 бөлік	160°C	25-32	
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	1000 г/28 унция	180°C	18-23	Пісіру уақытын өз қалауыңыз бойынша орнатыңыз, сілкілеңіз, аударыңыз немесе пісірудің ортасында араластырыңыз
Маффиндер (шамамен 50 г/1,8 унция	9 бөлік	160°C	13-15	Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Торт	500 г/18 унция	140°C	35-40	Пісіруге арналған өте үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз. Тортты алмай тұрып ол піскенін тексеріңіз

Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г /2 унция)	6 бөлік	200°C	6-8	
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары)	12 бөлік	180°C	12-15	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйдің наны	550 г/28 унция	150°C	33-35	Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек Нанды алмай тұрып, ол піскенін тексеріңіз

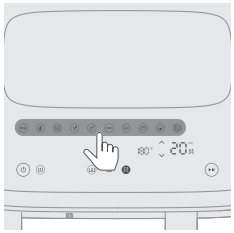


Тағамдар кестесі - кіші таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (мин)	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 дюйм)	300 г/11 унция	200°C	28-30	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 дюйм)	300 г/11 унция	180°C	30-38	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	300 г/11 унция	200°C	20-22	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	300 г/11 унция	200°C	20-23	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	300 г/11 унция	200°C	21-24	Жартылай піскенде аударыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 150 г/5 унция)	300 г/11 унция	200°C	20-22	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция)	6 бөлік	200°C	13-17	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	5 бөлік	180°C	28-30	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	3 бөлік	180°C	20-25	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	1 бөлік	180°C	24-26	

Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	2 бөлік	160°C	25-32	
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	400 г/14 унция	180°C	12-25	Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффиндер (шамамен 50 г/1,8 унция	6 бөлік	160°C	19-25	Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г /2 унция)	3 бөлік	200°C	6-8	
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары)	12 бөлік	190°C	15-18	Әрқайсысы 40 г Балғын, ыңғайлы вегетариан тағамдары мысалы, фалафель Арасында 2-3 рет сілкілеңіз, аударыңыз немесе араластырыңыз



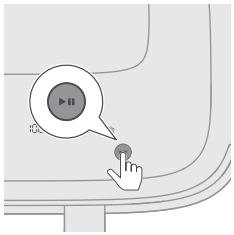
Үлкен табада алдын ала орнатылған параметрлерді пайдаланып аэрогрильмен пісіру

1 «Тағамдар кестесін пайдаланып үлкен табада аэрогрильмен пісіру» тарауындағы 1-8-қадамдарды орындаңыз.

2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес.

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажетті алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз.
Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

Әдепкі пісіру уақытына сәйкес ұсынылған тағам мөлшерін төмендегі кестеден қараңыз.

Алдын ала орнатылған - Үлкен таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар		800 г/28 унция	200°C	28 мин	- Мұздатылған фри, картофель-фри, фри картоптары, т.б. сияқты картоп негізіндегі мұздатылған тағамдар. Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады.
Стейк (сүйегі бар жанышталған сиыр еті мен шошқа еті деп те аталады)		600 г/21 унция	200°C	20 мин	- Қалыңдығы 2-2,5 см тілімдер, әр тілім 200 г/7 унция.
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары деп те аталады)		12 бөлік	180°C	12 мин	- Әр бөлігі 40 г Фалафель сияқты балғын, ыңғайлы вегетариан тағамдары Арасында 2-3 рет сілкілеңіз, аударыңыз немесе араластырыңыз
Балғын картоп		800 г/28 унция	180°C	30 мин	- Ұнды картопты пайдаланыңыз - Картопты текшелерге бөліңіз - 30 мин суға батырып алыңыз да, құрғатып, 1 ас қасық майға 1/4 қосыңыз - Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады.
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		8-10 сирақ	180°C	32 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция - Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		600 г/21 унция	180°C	23 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Көкөністер		1000 г/35 унция	180°C	22 мин	- Кесек кесілген - Аралас көкөністер (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз)
Торт		800 г/35 унция	140°C	35 мин	- Үлкен табаға арналған XL пісіру аксессуарын (199 x 189 x 80 мм) пайдаланыңыз - Шағын себет үшін маффин қалыптарын пайдаланыңыз
Нан		500 г	180°C	35 мин	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек - Нанды шығармас бұрын піскенін тексеріңіз
Жылыту			160°C	5 мин	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Алдын ала орнатылған - Кіші таба

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарлар		300 г/11 унция	200°C	30 мин	- Мұздатылған фри, картофель-фри, фри картоптары, т.б. сияқты картоп негізіндегі мұздатылған тағамдар. Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады.
Стейк (сүйегі бар жанышталған сиыр еті мен шошқа еті деп те аталады)		400 г/14 унция	200°C	22 мин	- Қалыңдығы 2-2,5 см тілімдер, әр тілім 200 г/7 унция

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	**Белгіше**	**Тағам мөлшері**	**Температура (әдепкі)**	**Уақыт (әдепкі)**	**Ескертпе**
Веган (фалафель сияқты дайын вегетариан тағамдары деп те аталады)		8 дана	190°C	15 мин	- Әр бөлігі 40 г Фалафель сияқты балғын, ыңғайлы вегетариан тағамдары Арасында 2-3 рет сілкілеңіз, аударыңыз немесе араластырыңыз
Балғын картоп		300 г/11 унция	180°C	35 мин	- Ұнды картопты пайдаланыңыз - Картопты текшелерге бөліңіз - 30 мин суға батырып алыңыз да, құрғатып, 1 ас қасық майға 1/4 қосыңыз - Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады.
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		4-5 сирақ	180°C	36 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция - Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		300 г/11 унция	180°C	25 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция
Көкөністер		400 г	180°C	25 мин	- Кесек кесілген - Аралас көкөністер (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз)
Торт		6pics	150°C	20 мин	- Шағын себет үшін маффин қалыптарын пайдаланыңыз
Нан		300 г	160°C	40 мин.	- Пісіруге арналған керек-жарақтарды пайдаланыңыз
Жылыту		-	170°C	6 мин	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

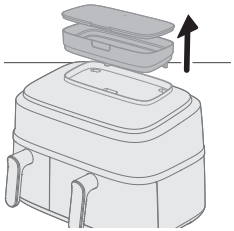
Кеңес. Жылы күйінде сақтау

- Температураны 80 градусқа орнату арқылы аэрогрильде тағамыңызды жылы ұстай аласыз және тағамды жылы ұстағыңыз келетін уақытты реттей аласыз. Тағамды 30 минуттан артық жылы ұстамаған дұрыс, себебі тағамның сапасы төмендеуі мүмкін.

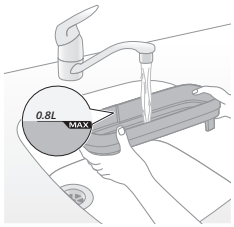
- Егер қуырылған картоп тілімдері сияқты тағам жылы етіп сақтау режимінде қатты қытырлақтығын жоғалтса, жылы етіп сақтау уақытын құрылғыны ертерек өшіру арқылы қысқартыңыз немесе оларды 2-3 минут бойы 180°C температурада қытырлағанша пісіріңіз.

Бу және аэрогриль функциясы

Тағам кестесін пайдаланып бумен және аэрогрильмен пісіру

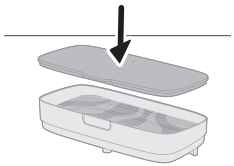


1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.

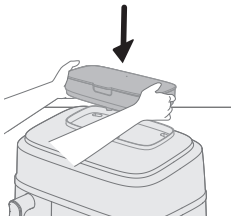


2 Су ыдысына су құйыңыз.

MAX су деңгейінің көрсеткішінен асырмаңыз.



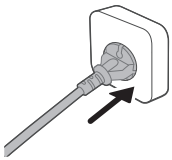
3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.

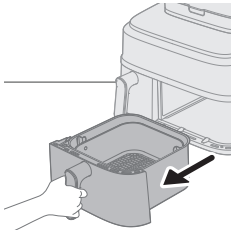


4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

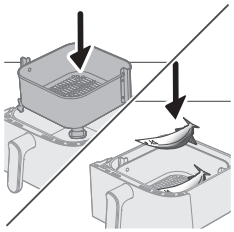
Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу және аэрогриль функциясы өшуі мүмкін.

5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.





6 Тұтқаны тарту арқылы үлкен табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.



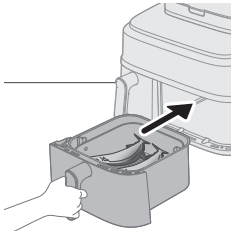
7 Себетті үлкен табаға салыңыз.

8 Ингредиенттерді себетке салыңыз.

Ескертпе

- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.

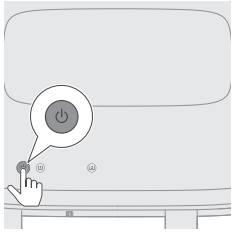
9 Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

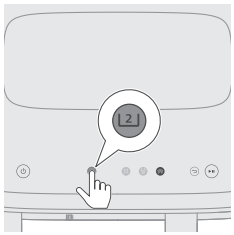


Сақ болыңыз

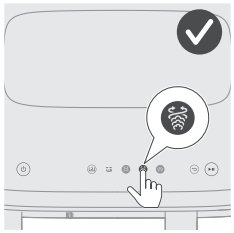
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**

10 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



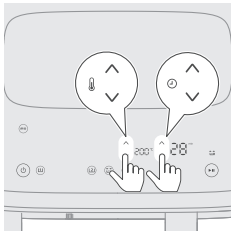


11 Үлкен табаны таңдаңыз.

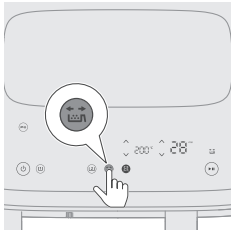


12 Бу және аэрогриль функциясын таңдаңыз.

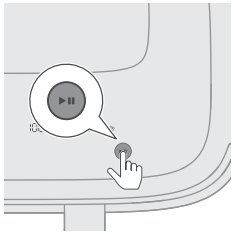
Оң жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



13 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз (Төмендегі «Тағамдар кестесі» бөлімін қараңыз).



14 Пісіру барысында тағамды сілкілеу керектігін еске салу үшін, қажет болса, сілкілеу туралы еске салғыш түймесін басыңыз.

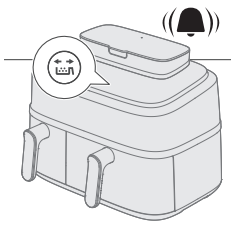


15 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

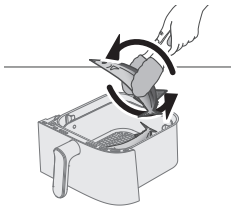
Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

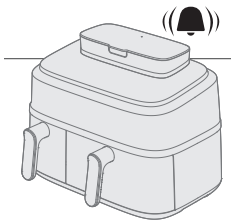
Ескертпе

- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Егер дисплейдегі температура мен уақыт тұрақты болса және жыпылықтамаса, бұл құрылғы қалыпты жұмыс істеп тұрғанын білдіреді. 20 секунд пісіргеннен кейін, мотор/желдеткіш дыбысын естисіз және машинаның артқы жағынан бу шығып жатқанын көресіз.
- Жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру барысында кез келген уақытта пісіру параметрлерін өзгертуге болады.

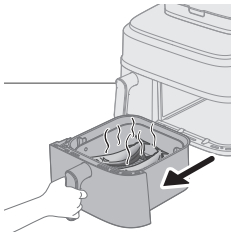


16 Сілкілеу туралы еске салғыштың дыбыстық сигналын естіген кезде, табаны себетпен бірге шығарып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.





17 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



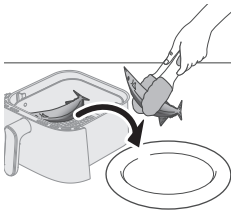
18 Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

Сақ болыңыз

- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.



19 Ингредиенттерді барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- **Ингредиенттерді алған кезде табаны қисайтпаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі және су шашырауы мүмкін.**
- **Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**

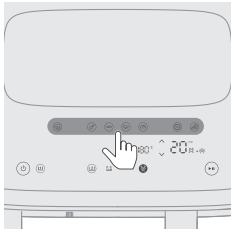


Тағамдар кестесі - үлкен таба

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (мин)	Ескертпе
Балғын картоп текшелері	800 г/28 унция	180°C	26-35	Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	10 бөлік	180°C	27-30	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 200 г)	4 бөлік	160°C	20-22	10 г канола майын қосыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	3 бөлік	200°C	18-21	Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	5 бөлік	160°C	20-21	10 г канола майын қосыңыз
Көкөністерді араластыру	1000 г/35 унция	200°C	19-21	Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гүлді орамжапырақ	600 г/21 унция	160°C	19-21	Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз 10 г канола майы
Сәбіз	600 г/21 унция	180°C	19-21	Арасында 2 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз 10 г канола майы

Үйдің наны	550 г/19 унция	180°C	30-35	Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек Нанды алмай тұрып, ол піскенін тексеріңіз
Тұшпара	400 г/14 унция	160°C	15-18	
Тұтас тауық еті	1200 г/42 унция	180°C	50-60	

Алдын ала орнатылған бу және аэрогриль функциясы

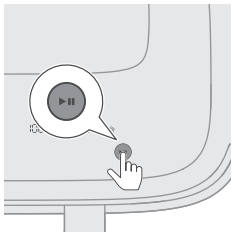


1 «Бу және аэрогриль функциясы - Тағам кестесін пайдаланып бумен және аэрогрильмен пісіру» тарауындағы 1-12-қадамдарды орындаңыз.

2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажетті алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз.
Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

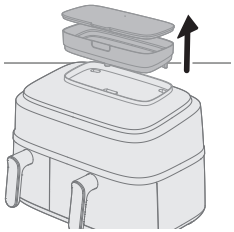
Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

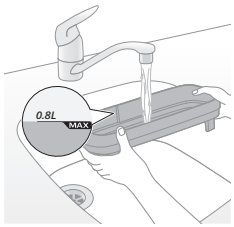
Алдын ала орнатылған бағдарламалар	**Белгіше**	**Тағам мөлшері**	**Температура (әдепкі)**	**Уақыт (әдепкі)**	**Ескертпе**
Балғын картоп		800 г /28 унция	180°C	26 мин	- Ұнды картопты пайдаланыңыз - Картопты текшелерге бөліңіз - 30 мин суға батырып алыңыз да, құрғатып, 1 ас қасық майға 1/4 қосыңыз - Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады.
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		8-10 сирақ	180°C	27 мин	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция - Арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		600 г/21 унция	200°C	18 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция
Көкөністер		550 г	160°C	19 мин	- Брокколи/гүлді орамжапырақ сияқты көкөністер - Сілкілеу туралы еске салғыш әдепкі күйде қосылады және пісіру кезінде табаны екі рет сілкілеуді ұсынады. - Аралас көкөністерді (баялды, асқабақ, бұрыш, пияз) пісіретін болсаңыз, температураны 200℃ мәніне қойыңыз
Нан		500 г	180°C	30 мин	- Пісіруге арналған үлкен кәстрөлді пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей қамыр пішінін барынша тегіс ету керек - Нанды шығармас бұрын піскенін тексеріңіз
Жылыту		-	150°C	20 мин	- Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз
Тұшпара		400 г	160°C	15 мин	-

Бу функциясы

Тағамдар кестесін пайдаланып бумен пісіру



1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.

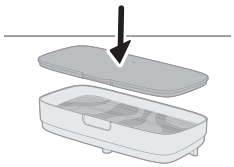


2 Су ыдысына су құйыңыз.

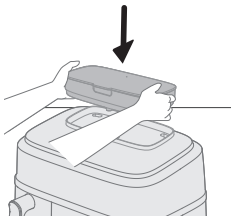
MAX су деңгейінің көрсеткішінен асырмаңыз.

Пісіруге қажет су мөлшері тағам түріне және пісіру уақытына байланысты.

Пісіру уақыты 50 минуттан асса, резервуарға су қосу қажет болуы мүмкін.

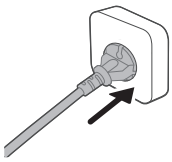


3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.

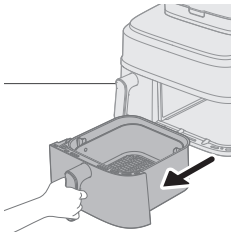


4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

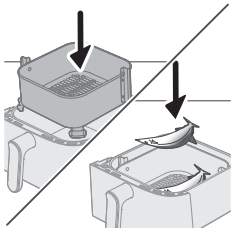
Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.



5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



6 Тұтқаны тарту арқылы үлкен табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.

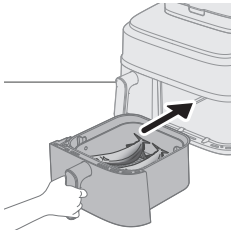


7 Себетті үлкен табаға салыңыз.

8 Ингредиенттерді себетке салыңыз.

Ескертпе

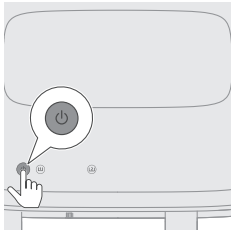
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.



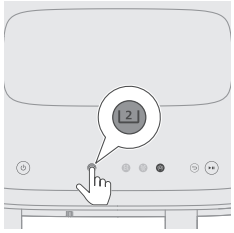
9 Табаны қайта аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**



10 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.

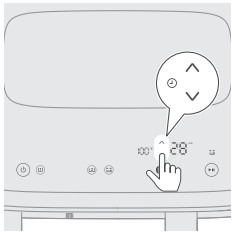


11 Үлкен табаны таңдаңыз.

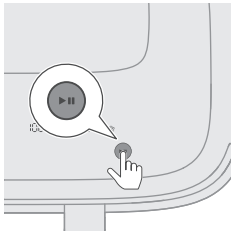


12 Бу функциясын таңдаңыз.

Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.



13 Қажет уақытты таңдау үшін таймердің жоғары/төмен түймесін басыңыз.

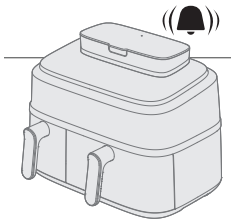


14 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

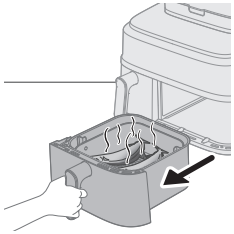
Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

Ескертпе

- Пісірудің соңғы минуты секундпен саналады.
- Егер дисплейдегі температура мен уақыт тұрақты болса және жыпылықтамаса, бұл құрылғы қалыпты жұмыс істеп тұрғанын білдіреді. 20 секунд пісіргеннен кейін, мотор/желдеткіш дыбысын естисіз және машинаның артқы жағынан бу шығып жатқанын көресіз.
- Жоғары немесе төмен түймелерін басу арқылы пісіру барысында кез келген уақытта пісіру параметрлерін өзгертуге болады.



15 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



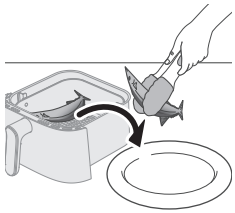
16 Табаны шығарып алыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.

Сақ болыңыз

- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.



17 Ингредиенттерді (мысалы, брокколи) барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- **Ингредиенттерді алған кезде табаны қисайтпаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі және су шашырауы мүмкін.**
- **Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**

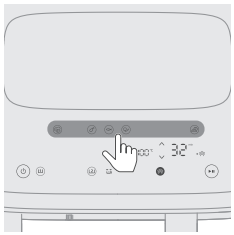


Тағамдар кестесі - үлкен таба

Азық түрлері	Тағам мөлшері	Температура	Уақыт (мин)	Ескертпе
Балғын картоп текшелері	800 г/28 унция	100°C	28-35	
Тұтас картоп (шамамен 250-300 г/9-11 унция)	4 бөлік	100°C	45-55	
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	10 бөлік	100°C	30-40	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	3 бөлік	100°C	18-22	
Көкөніс (брокколи сияқты)	600 г/21 унция	100°C	10-14	
Тұшпара	400 г/14 унция	100°C	15-20	
Шошқаның қабырғалары	300 г/11 унция	100°C	30-35	Белгілі бір өлшемдегі табақты пайдаланыңыз
Күріш	320 г/11 унция	100°C	25-40	Пісіруге арналған кастрюльді, силикон науаны т.б. пайдалану. Кастрюльге 320 мл су құйыңыз, күріш/су қатынасы 1:1,2 қатынасында
Тауықтың төс еті (шамамен 200 г/7 унция)	4 бөлік	100°C	20-30	
Ям/тәтті картоп (шамамен 100 г/3,5 унция)	8 бөлік	100°C	45-60	

Алдын ала орнатылған бу функциясы

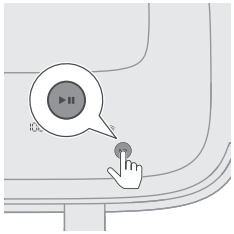
1 «Бу функциясы» тарауындағы 1-12-қадамдарды орындаңыз.



2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажетті алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз.
Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

Алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

Кестедегі пісіру уақыты — жаңа ингредиенттерге арналған нұсқаулық. Нәтиже күткендей болмаса, пісіру уақытын реттеңіз.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар	Белгіше	Тағам мөлшері	Температура (әдепкі)	Уақыт (әдепкі)	Ескертпе
Балғын картоп		800 г /28 унция	100°C	35 мин	- Картопты текшелерге бөліңіз
Тауық аяқтары (құс еті деп те аталады)		8-10 сирақ ,	100°C	40 мин.	- Әр тауық аяғы үшін 120 г-130 г/4-5 унция
Балық (балық және теңіз өнімдері деп те аталады)		600 г	100°C	20 мин	- Тұтас балық терісімен, шамамен 300 г/11 унция
Көкөністер		550 г	100°C	14 мин	- Түсті орамжапырақ, брокколи сияқты көкөністер
Тұшпара		400 г	100°C	20 мин	-

Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- Үлкен табаға 800 г/28 унция, ал кіші табаға 300 г/11 унция аршылған картоп қажет.
- Фри картобын жасауға қолайлы картоп түрін таңдаңыз, мысалы, жақында қазып алынған, (аздап) ұнды картоп.
- Біркелкі нәтиже үшін картопты 800 грамнан/28 унциядан бөліп аэрогрильде қуырған дұрыс. Порциясы аздау картоп көбірек картопқа қарағанда қытырлақ болады.

1 Картопты тазалап, фри етіп (қалыңдығы 10 x 10 мм/0,4 x 0,4) кесіңіз.

2 Картоп таяқшаларын жылы су бар тостағанға кемінде 30 минут салып қойыңыз.

3 Тостағанды босатып, картоп таяқшаларын майлықпен немесе қағаз майлықпен құрғатыңыз.

4 Тостағанға бір ас қасық күнбағыс майын құйып, таяқшаларды тостағанға салып, таяқшалар сырты май болғанша араластырыңыз.

5 Таяқшаларды тостағаннан артық май тостағанда қалу үшін саусақтарыңызбен немесе тесіктері бар ыдыспен алыңыз.

Ескертпе

- Артық май табаға құйылып кетпеуі үшін себеттегі барлық таяқшаны төгу үшін тостағанды көлбеу ұстамаңыз.

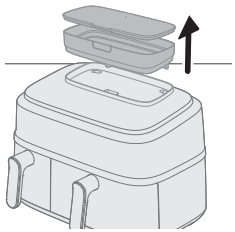
6 Таяқшаларды себетке салыңыз.

Тазалау

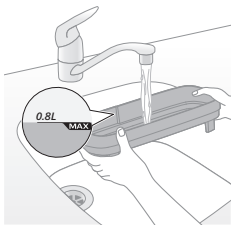
Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану

Бумен тазалау функциясын пайдалану

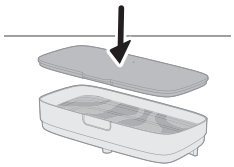
Ол майлы қалдықтарды ерітуге және үлкен табаны терең тазалауға көмектеседі. Бағдарлама 20 минутқа созылады, оның 15 минуты бумен тазалауға, ал 5 минуты табаны кептіруге бөлінеді.



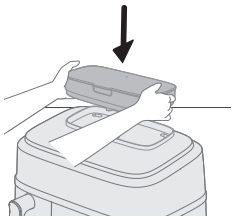
1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.



2 Су ыдысын ең жоғарғы деңгейіне дейін таза сумен толтырыңыз.

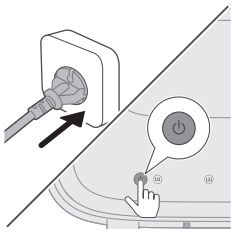


3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.

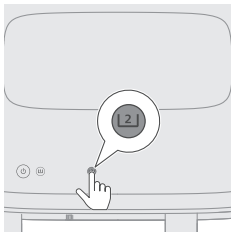


4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

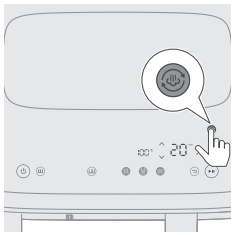
Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.



5 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз

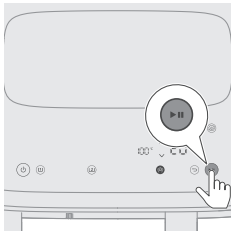


6 Үлкен табаны таңдаңыз.



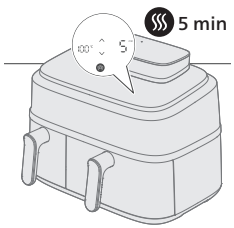
7 Оң жақ камераны тазалауды бастау үшін Бумен тазалау түймесін басыңыз.

Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.



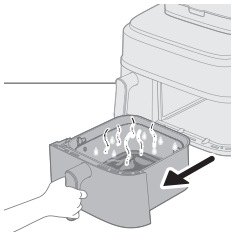
8 Тазалау процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

Температура мен уақыт көрсеткіш жыпылықтауды тоқтатады.

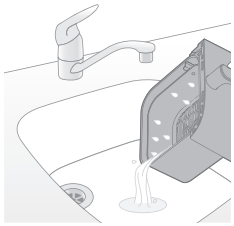


9 15 минуттан кейін құрылғы үздіксіз дыбыстық сигнал береді және бумен тазалау белгішесі табаны алғанша жыпылықтайды

Бұл тазалау процесі аяқталғанын және 5 минуттық кептіру кезеңі қалғанын білдіреді.



10 Табаны шығарыңыз да, босатыңыз.

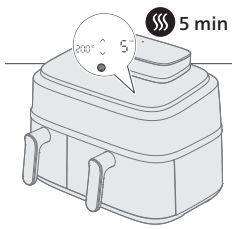


11 Қалдықтарды кетіру үшін себет пен табаны шайыңыз.

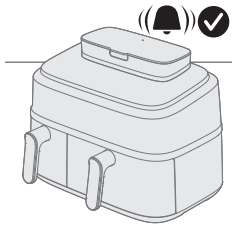
Табада немесе себетте май қалса, оларды сабынды сумен немесе жуғыш затпен және губкамен тазалап, қайтадан шайыңыз.

12 Жылытқыш аймағының айналасындағы еріген майды сүрткішпен немесе ас үй сүлгісімен сүртіңіз.

Аэрогрильмен қуыру немесе бу және аэрогриль функциясын пайдаланған кезде, қыздырғыш аймағының айналасында май жиналады. Үнемі бумен тазалау және сүрту жоғарғы ішкі бетті таза ұстауға көмектеседі.



13 Кептіру режимін автоматты түрде бастау үшін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



14 5 минуттан кейін кептіру бағдарламасы аяқталғанын білдіретін дыбыстық сигнал шығады.

Кеңес

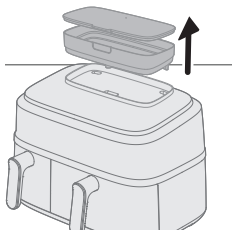
- Алғаш рет қолданар алдында немесе құрылғы ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған болса, су айналымы жүйесін және оң жақ камераны мұқият тазалау үшін «Бумен тазалау» функциясын пайдалануды ұсынамыз.

Ескертпе

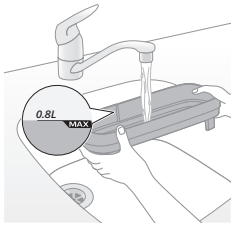
- Бумен тазалау немесе қақты кетіру бағдарламасын іске қосқанда, бу режиміне қарағанда құрылғының артқы жағынан көбірек бу шығып, қабырғаларда конденсат көбірек пайда болуына себеп болуы мүмкін. Осы екі бағдарламаны бастамай тұрып, мыналарды тексеріңіз: 1) ауа шығатын саңылау розеткаға тікелей қарап тұрмайды; 2) басқа ас үй құрылғылары машинаның жанына қойылмаған; 3) Қабырғада конденсат пайда болуын азайту үшін машина қабырғадан 20 см қашықтықта орналастырылған.

Қақты кетіру функциясын пайдалану

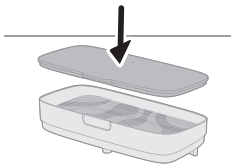
Бу режимін пайдаланғанда, 10 сағат сайын белгіше жыпылықтап, қақты кетіру бағдарламасын іске қосу уақыты келгенін көрсетеді. Бұл функциясы құрылғының су құбырындағы қақты кетіруге көмектеседі және оның қызмет мерзімін ұзартады.



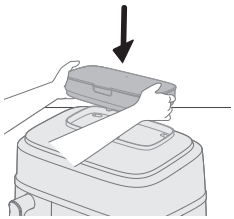
1 Су ыдысын құрылғыдан шығарып алыңыз.



2 Су ыдысын ең жоғарғы деңгейіне дейін таза сумен толтырыңыз.

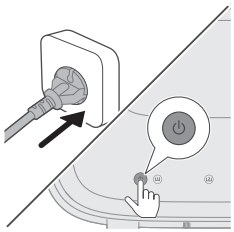


3 Су ағып кетпес үшін су ыдысының қақпағын бекітіңіз.

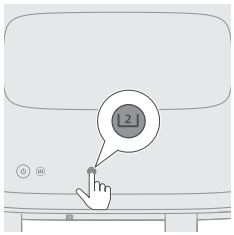


4 Су ыдысын құрылғының үстіңгі жағындағы ұяшыққа салып, оның қауіпсіз екеніне көз жеткізу үшін басыңыз.

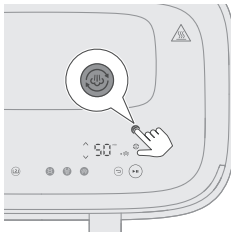
Егер су ыдысы дұрыс орнатылмаса, су бу генераторына ағып кетпейді. Мұның салдарынан «су жоқ» белгішесі жыпылықтап, желдеткіш пен мотордан оғаш дыбыстар шығуы мүмкін. Мұндай жағдайда бу функциясы өшуі мүмкін.



5 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз

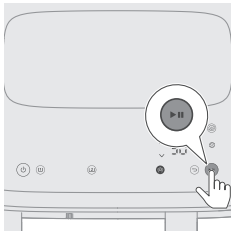


6 Үлкен табаны таңдаңыз.



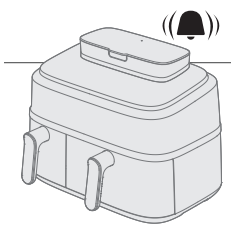
7 Қақты кетіру белгішесі пайда болып, жыпылықтай бастағанша, Бумен тазалау түймесін 3 секундтан артық басып тұрыңыз.

Оң жақтағы уақыт жыпылықтай бастайды.

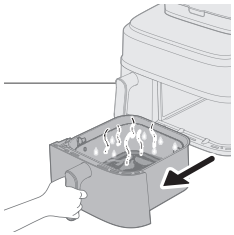


8 Қақты кетіруды бастау үшін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

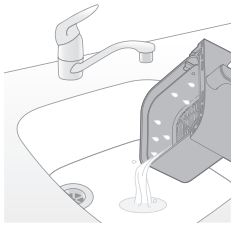
Уақыт көрсеткіші жыпылықтауды тоқтатады.



9 Бағдарламаның аяқталуын білдіретін дыбыстық сигнал естілгенше 50 минут күтіңіз.



10 Үлкен табаны алыңыз.



11 Кір суды төгіңіз.

12 Табаны және себетті жуып, шайыңыз да, кептіріңіз. Пісіру камерасын құрғақ шүберекпен немесе ас үй сүлгісімен сүртіңіз.

Ішкі су айналымы жүйесін шаю және табаны кептіру үшін бумен тазалау функциясын пайдаланған жөн.

Ескертпе

- Егер белгіше жыпылықтап тұрса, тезірек қақты кетірген дұрыс, әйтпесе су айналымы жүйесінде қақ жиналып, оның бітелуіне себеп болуы мүмкін.
- Қақты кейінірек кетіргіңіз келсе, ескертуді өткізіп жіберуге болады. Аэрогриль функциясын келесі жолы қосқанда, мұны қайталау еске түсіріледі.

- Ешбір жағдайда күкірт қышқылы, тұз қышқылы, сульфамин немесе сірке қышқылы (сірке суы) негізіндегі қақ кетіретін сұйықтықты қолданбаңыз, себебі бұл құрылғыдағы су жүйесін зақымдауы және қақты дұрыс кетірмеуі мүмкін.
- Аймағыңызда қатты су жиі пайдаланылатын болса, құрылғының қағын жиірек кетіру қажет болуы мүмкін.

Жалпы тазалау

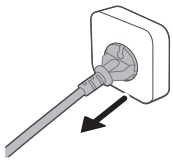
Ескерту

- **Тазалау алдында себетті, табаны және құрылғының ішін әбден суытып алыңыз.**
- **Таба мен құрылғының ішкі жағы жабыспайтын қабатпен қапталған. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.**

Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.

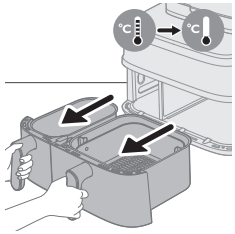
Бу шығатын саңылау ішінде немесе бетінде бу жиналса, жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз.

1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.



Кеңес

- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін таба мен себетті алып тастаңыз.



2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.

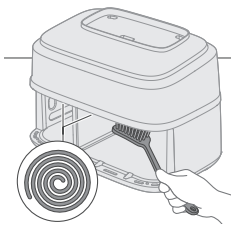
3 Табаны, себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

Кеңес

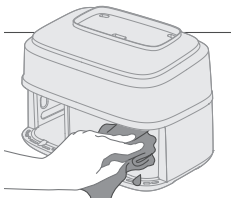
- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе себетте майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.
- Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.



4 Сырылып қалмас үшін құрылғының сыртын (соның ішінде бу шығатын тесікшені, бетті, т.б.) қыржым емес, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.



5 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.



6 Құрылғының ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

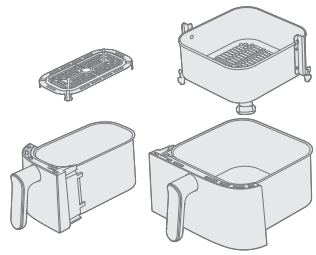
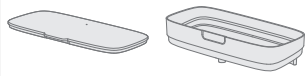
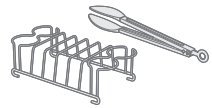
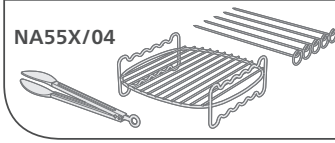
Ескертпе

- Тазалау кезінде кіші және үлкен табаның арасында орналасқан бөлгішті абайсызда тартып алсаңыз, оны өз орнына дұрыстап қайта қоюды ұмытпаңыз.

Кеңес

- Егер тағам қалдықтары табаға жабысып қалса, қалдықтарды жұмсарту және тазалауды жеңілдету үшін «Бумен тазалау» автоматтандырылған тазалау бағдарламасын пайдаланыңыз («Автоматтандырылған тазалау бағдарламаларын пайдалану» бөлімін қараңыз).

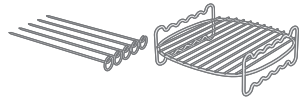
Тазалау кестесі

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

Қосалқы құралдар

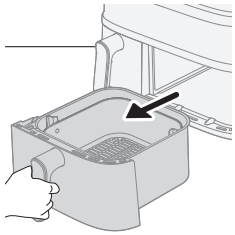
Қос қабатты пайдалану

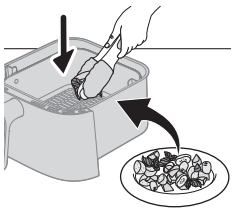
Қос қабат пен іспара мына үлгілерде жинаққа кіреді: NA55X/03.



Қос қабат – екі деңгейде пісіруге мүмкіндік беретін пайдалы қосалқы құрал, бірақ ол тек үлкен табаға сәйкес келеді.

1 Үлкен табаны құрылғыдан шығарып алыңыз.

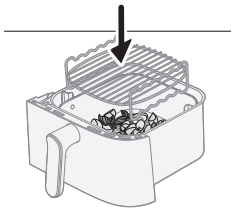




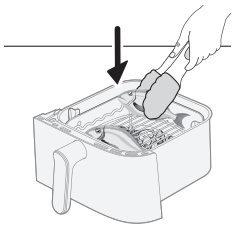
2 Қажетті өнімдерді себетке салыңыз.

Ескертпе

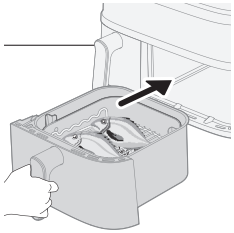
- Қос қабатта пісіру бойынша ұсыныстар төмендегі тағам кестесінде берілген.



3 Себеттегі өнімдердің үстіне қос қабатты салыңыз.



4 Тағамның екінші бөлігін қос қабатқа салыңыз.



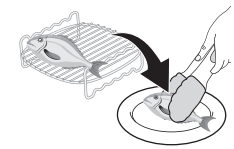
5 Табаны құрылғыға салыңыз және төмендегі кестеде көрсетілгендей уақыт пен температураны реттеңіз. Барлығы дайын болғанда бастау түймесін басыңыз.

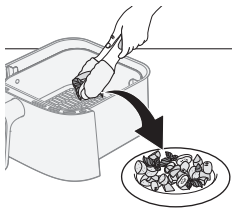
Тағамдар	Салмағы (шикі)	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
Мұздатылған тауық етінің кесектері	300 г/11 унция	17-20 мин	180°C	
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	400 г/14 унция			

Мұздатылған тауық қанаттары	450 г/16 унция	16-20 мин	200°C		
Мұздатылған тауық етінен бургер котлеттері	350 г/12 унция				
Жүгері собығы	800-1000 г/28-35 унция	24-28 мин	180°C	-	3 дана жүгері собығы
Картофель-фри	500 г/18 унция				
Дорада	500-600 г/18-21 унция	18-20 мин	200°C	-	2 дана тұтас балық
Пісірілген картоп (төртке бөлінген)	350 г/12 унция				
Тұтас саңырауқұлақтар	200 г/7 унция	12-14 мин	200°C		
Қабығы бар патша асшаяны	400 г/14 унция				
Отқа піскен ірімшік немесе тофу	250 г/9 унция	15-18 мин	180°C	-	Пісіру уақытының жартысы өткенде ірімшікті немесе тофуды аударыңыз
Аралас көкөністер	500 г/18 унция				

Ескертпе

- Кестеде көрсетілген бірінші тағам қос қабаттың жоғарғы қабатына, ал екіншісі төменгі қабатқа орналастырылуы керек.





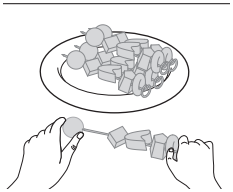
6 Пісіру процесі аяқталғаннан кейін тағамды себеттен ақырын шығару үшін тұтқыш пен қысқыштарды пайдаланыңыз.

Сақ болыңыз

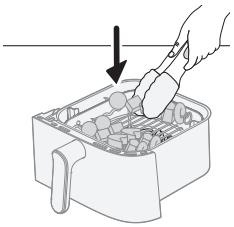
- **Қос қабатты алып тастағанда абай болыңыз, себебі ол пісіру кезінде ыстық болады.**

Іспараны пайдалану

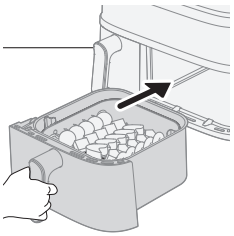
Іспараны қос қабатпен бірге пайдалануға болады.



1 Ет пен көкөністерді қалауыңыз бойынша іспараға өткізіңіз.

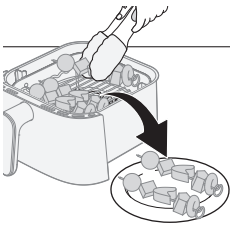


2 Іспараны қос қабатта белгіленген ойықтарға салыңыз.



3 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

4 Көрсетілген кестеге сәйкес уақыт пен температураны орнатыңыз және пісіру процесін бастаңыз.



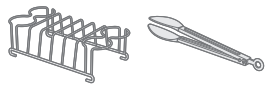
5 Пісіру аяқталғаннан кейін тағамды себеттен ақырын шығару үшін тұтқыш пен қысқыштарды пайдаланыңыз.

Пісіру уақыты мен температурасы туралы нақты ұсыныстар кестеде келтірілген.

Себет ішіндегілер	Бөлік	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе
5 іспарадағы тағам	5 іспара	15-18 мин	180°C	- Көкөніс қоспасын табаның астына, ал іспараны қос қабаттың үстіне қойыңыз.
Аралас көкөністер	500 г			

Таңғы ас дайындауға арналған жинағын пайдалану

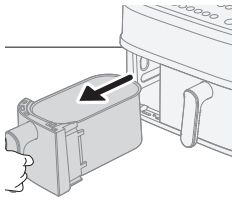
Таңғы ас жинағы мына үлгілермен бірге беріледі: NA55X/04.



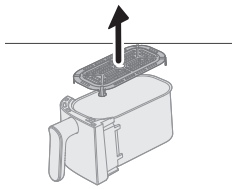
Таңғы ас жинағы бір уақытта төрт жұмыртқа мен төрт тост жасауға мүмкіндік береді.

Сақ болыңыз

- **Пісірілген жұмыртқалар мен тосттарды таңғы ас жинағынан қауіпсіз алып тастау, күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін әрқашан қысқыштарды қолданыңыз.**



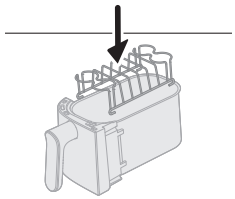
1 Кішкентай табаны құрылғыдан шығарып алыңыз.



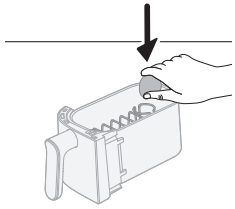
2 Төменгі тостағанға табадан алыңыз.

Ескертпе

- Егер төменгі тостаған алынбаса, тост тілімдері табаға дұрыс сәйкес келмеуі мүмкін.



3 Таңғы ас жинағын кіші табаға салыңыз.

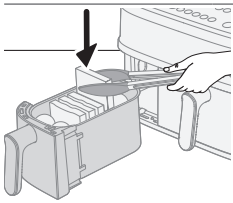


4 Таңғы ас жинағына төрт жұмыртқаға дейін салыңыз да, табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

5 Төмендегі тағам кестесіне сәйкес уақыт пен температураны реттеп, бастау түймесін басыңыз.

Таңғы ас жинағы	Мөлшері	Пісіру уақыты	Температура	Ескертпе

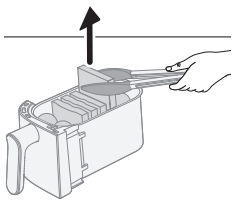
Қатты піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	10-12 мин	180°C	- Алдымен жұмыртқаны пісіріңіз. Пісіру уақытының жартысы өткенде тост қосыңыз.
Шала піскен жұмыртқа	4 жұмыртқа	8-10 мин		
Тост	5 бөлік	5-6 мин		



6 Пісіру уақытының жартысы өткенде таңғы ас жинағына тост тілімдерін қосып, пісіруді жалғастырыңыз.

Кеңес

- Тост қосуды ұмытпау үшін сілкілеу туралы еске салғышты қосыңыз.
- Егер тост табаға сәйкес келмесе, оны екіге бөліңіз.



7 Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін жұмыртқа мен тостты қысқышпен абайлап алыңыз.

Пісіру уақыты мен температурасын анықтау үшін төмендегі тағам кестесін қараңыз.

Сақтау

1 Құрылғыны розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.
3 Сымды құрылғының артқы жағындағы арнайы сым ұстағышты айналдыра орыңыз.

Ескертпе

- Аэрогрильді алып жүргенде, кастрөлдер байқаусызда құлап кетпеуі үшін оны әрқашан көлденеңінен ұстаңыз. Құлаған жағдайда олар зақымдалуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы төменгі торы, т.б. сияқты алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.philips.com/support** торабына кіріп, жиі қойылатын

сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғының сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл — қалыпты жағдай. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағам дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін құрылғы қосылған кезде таба, себет және құрылғының ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құрылғыны ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құрылғыда мынадай белгішемен белгіленеді:
		Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрылғы толықтай пайдалануға қауіпсіз.
Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады.	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз.
	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалған картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.
Аэрогриль қосылмайды.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрылғы қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Қосу/өшіру түймесі әлі белсендірілмеген.	Қосу/өшіру түймесін бас бармағыңызбен басып, саусағыңыз тұтас түймеге тиіп тұруын қадағалаңыз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құрылғыдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Себетке салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.
Аэрогриль экранында «E1» жазуы пайда болады.	Құрал сынған/ақауы бар.	Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Аэрогриль аса суық жерде сақталған болуы мүмкін.	Егер сіздің құрылғы қоршаған орта температурасы төмен кезде сақталса, оны желіге қайта қоспас бұрын, кемінде 15 минут бойы бөлме температурасына дейін жылытыңыз. Егер сіздің дисплейде «E1» жазуы пайда болса, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E4–E12» жазуы пайда болады.	Құрал дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.	Құралды токтан ажыратып, қайта қосыңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Мен құрылғының ішінен біртүрлі шу шығып жатқанын естимін.	Құрылғы тағамға жылуды тасымалдау үшін қажет желдеткішпен, сонымен қатар құрылғының бумен пісіру функциясы үшін қажет су сорғысымен жабдықталған.	Бұл шу қалыпты және шу шығатын етіп жасалған. Шу күшейіп кетсе немесе қатты өзгерсе, қосымша кеңес алу үшін Philips қолдау орталығына хабарласыңыз.
Пісіргеннен кейін пісіру камерасында су бар.	Аэрогриль функциясы пісіру кезінде бу шығарады. Бу тағамда және пісіру камерасының ішкі қабырғаларында конденсатталады. Конденсатталған су пісіргеннен кейін пісіру камерасында қалады.	Пісіргеннен кейін пісіру камерасында белгілі бір судың қалуы — қалыпты жағдай. Оны жай ғана дымқыл, абразивті емес шүберекпен сүртіңіз.
әрқашан жыпылықтайды	Су ыдысында су жоқ	Су ыдысына су құйыңыз.
	Су ыдысы дұрыс орналастырылмаған	Су ыдысын орнына бекіту үшін ойыққа итеріңіз, содан кейін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.
	Су түтігі бітелген	Еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, қосымша қызмет сұраңыз.
әрқашан жыпылықтайды	Бұл қақты кетіру туралы еске салғыш	Қақты кетіру процесін орындаңыз. «Қақты кетіру» тарауын қараңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Бумен пісіру, бумен тазалау, қақты кетіру кезінде қабырғасында конденсат болуы мүмкін	Бұл — қалыпты жағдай, оң жақтағы ауа шығысынан бу шығып, оны желдеткіш арқылы қабырғаға шығарады	Құрылғыны қабырғадан 20 см қашықтыққа қойыңыз да, электр ақаулары шықпауы үшін құрылғының ауа шығысын розетканың дәл алдына қоймаңыз. Оның жанына басқа ас үй құрылғыларын қоймаңыз. Кептіру үшін сүрткіш қолданыңыз.
Құрылғыдан сұйықтық ағып жатқан сияқты	Құрылғының ішкі бөлшегінен ағу (су түтігінен ағу және т.б.)	Еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласып, қосымша қызмет сұраңыз.
	Құрылғыға соққы тиіп немесе деформацияланып жарылған	
	Су ыдысынан сұйықтық ағып тұр	Су ыдысын алып, оны дұрыстап қайта орнатыңыз Су ыдысының жарылған-жарылмағанын тексеріп, еліңіздегі тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Бу жеткіліксіз	Су ыдысында су жеткіліксіз	Жеткілікті су бар екеніне көз жеткізу үшін су ыдысын тексеріңіз.
	Су ыдысы дұрыстап толық салынбаған	Су ыдысын орнына бекіту үшін ойыққа итеріңіз, содан кейін Бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.
	Құрылғының үстіңгі жағындағы ойықтағы су кірісі кірлеген/бітелген	Су кірісін тазалап, шайыңыз.
	Бу генераторы кептеліп қалған немесе бу құбырынан су ағып тұр	Бу генераторы ұзақ уақыт бойы қолданыста болса, бу генераторының қағын кетіріп, тазалау қажет болуы мүмкін. Қақты кетіру бағдарламасын бастаңыз. Әлі де жұмыс істемей тұрса, тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз

Мәселе	**Ықтимал себебі**	**Шешімі**
Бумен пісіруді, бумен қуыруды, бумен тазалауды, қақты кетіру бағдарламаларын бастағанда, желдеткіштен немесе мотордан дыбыс шықпайды, бірақ температура мен уақыт дисплейі қосулы болады және жыпылықтамайды	Бұл — қалыпты жағдай. Құрылғы жұмыс істеп тұр.	Құбылысты қайтадан тексеру үшін 20 секундтан астам күтіңіз.
Бумен пісіру, бумен тазалау, қақтан тазалау кезінде бос розеткадағы конденсация суы	Құрылғы бос розеткаларға тым жақын орналастырылған	Бос розеткаларда конденсация жиналып қалмас үшін құрылғының орнын реттеу немесе розетканың шаңнан қорғайтын жамылғысын пайдалану ұсынылады.

תוכן העניינים

חשוב 1772
מחזור 1774
שדות אלקטרומגנטיים (EMF) 1774
אחריות ותמיכה 1774
מבוא 1775
תיאור כללי 1776
תיאור פונקציות 1778
לפני השימוש הראשון 1779
הכנות לפני השימוש הראשון 1780
הוראות בישול 1781
בישול בשני הסירים 1781
בישול בסיר יחיד 1786
ניקוי 1808
יש להשתמש בתוכניות ניקוי אוטומטיות 1808
ניקוי כללי 1813
אביזרים 1815
אחסון 1820
פתרון בעיות 1820

חשוב

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.



סכנה

- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור חשמל וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם.
- אזהרה: אין לטבול את המכשיר במים או לשטוף אותו במי ברז זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסלסילה, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.
- לפני השימוש הראשוני, האחסון לכבל החשמל חייב להיות מורכב על גבי המכשיר. אין להסיר את האחסון לכבל החשמל אף פעם.

אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 15 ס"מ לפחות בחלק האחורי של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- משטחים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- אין למלא את הסיר בשמן.

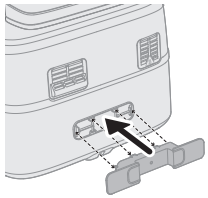
- מכיוון של-Airfryer יש שני תאי בישול, הוא מצויד בכוח חשמלי גדול. אין להפעיל מכשירים חשמליים כבדים באותו מעגל חשמלי באותו זמן (לדוגמה קומקום, כיריים חשמליים וכדומה). אחרת, ייתכן שהמפסקים בביתכם יגיבו ויהיה כשל בחשמל שבתקע זה.
- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה. יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר, הסלסילה והאביזרים הנמצאים בתוך תא הבישול מתחממים במהלך השימוש ולאחריו, תמיד היזהר בעת השימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.
- בזמן אידוי מזון, יש להיזהר בפתיחת המכסה כדי להימנע מכוויות מאדים מתפרצים.
- התא הלא פעיל תמיד חם, אפילו אם רק תא אחר נמצא בשימוש.
- תא / חריר שלא נעשה בו שימוש יכול להתחמם כשתא / חריר אחר נמצא בשימוש, ומומלץ שכל המגירות יישמרו במקומן כשאחד מהתאים / החרירים נמצא בשימוש, ולפתוח / להסיר רק כשצריך למלא את המגירה.



- אסור למקם את חלון האדים של המכשיר מול השקע.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלוניות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- תמיד נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא מושאר ללא השגחה ולפני הרכבתו, פירוקו, אחסונו או ניקויו.
- יש להניח את המכשיר על משטח אופקי, יציב וישר.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- לצורך בדיקה או תיקון, יש להחזיר את המכשיר למרכז שירות שמורשה על ידי פיליפס. אין לנסות לתקן את המכשיר לבד. צעד כזה יוציא את האחריות מתוקף.
- אסור לנתק את המכשיר מיד אחרי שתהליך הבישול הסתיים.
- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכינים במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום.
- הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש להיזהר במהלך ניקוי החלק העליון של תא הבישול: גוף חימום חם, קצוות החלקים המתכתיים, ומגן מפני השפרצות.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לנקוט זהירות בעת בישול מזון המתכלה בקלות באמצעות פונקציית הסיום המסונכרן (יתכן שיש צורך בסוללה).
- יש להיזהר בעת הוצאת האוכל המבושל ולוודא שלא נופלים אביזרים מהמכשיר.



- מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום. אין להסיר את הרחיב המרווח.
- כשסמל ניקוי האבנית מאיר, יש להמשיך בתהליך ניקוי האבנית.
- יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתח יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל. אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.
- אם נצברים אדים בתוך או סביב המשטח של פתח האדים, יש לנגב אותו במטלית רכה ויבשה.
- אם הצטברו מי עיבוי בשקע פנוי, מומלץ לכוונן את מיקום המכשיר או להשתמש בכיסוי מגן מפני אבק כדי למנוע הצטברות של עיבוי בשקעים פנויים.

מחזור



- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

אחריות ותמיכה

חברת Versuni מציעה אחריות לשנתיים על מוצר זה לאחר הרכישה. אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. מידע נוסף, כולל מידע על הפעלת האחריות, ניתן למצוא באתר שלנו, בכתובת **www.philips.com/support**.

מבוא

מזל טוב וברוכים הבאים למשפחת פיליפס!

כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת **www.philips.com/welcome**.

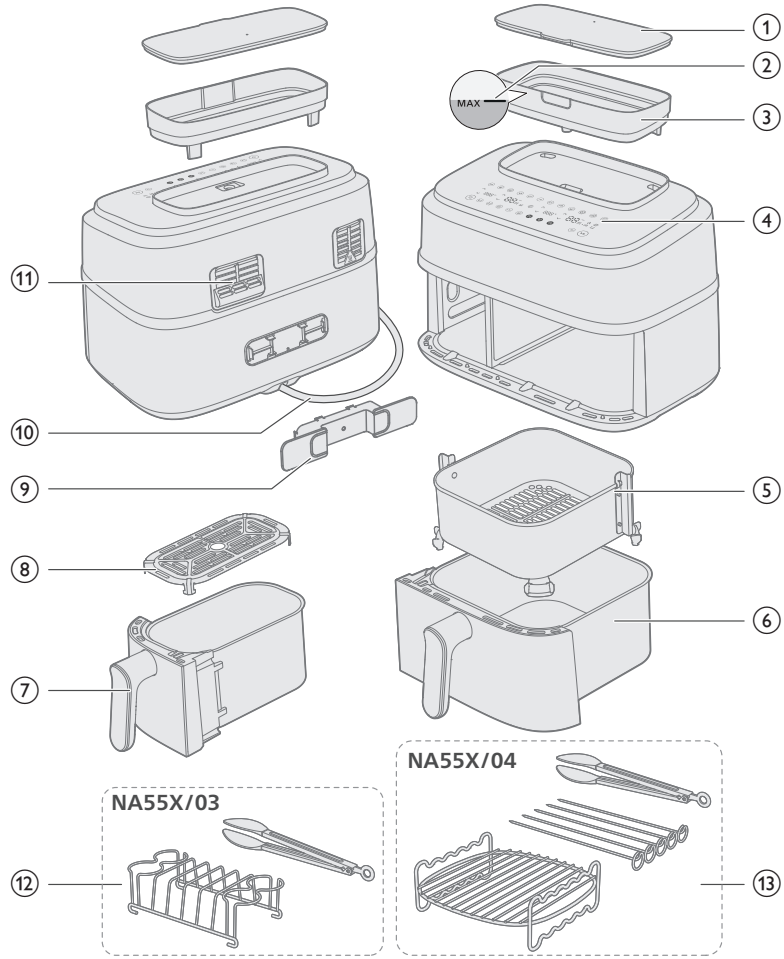
מכשיר Airfryer עם הסל הכפול ופונקציית האידוי מאפשר להכין שני מרכיבים בשיטות בישול נפרדות, כך ששניהם מוכנים באותו הזמן. שני סלים לטיגון, אפייה, קלייה וצלייה, כשהגדול ביניהם מיועד גם לאידוי. אתם מוזמנים ליהנות מארוחות מבושלות בצורה מושלמת עם RapidAir Plus וטכנולוגיית Air Steam.

בנוסף, מכשיר ה-Airfryer הזה כולל תוכנית ניקוי אוטומטית, כגון ניקוי בקיטור והסרת אבנית. ניקוי בקיטור יכול לפשט את הסרת שומן שהצטבר מהסיר הגדול ומסביב לצינור החימום. פונקציית הסרת האבנית מסייעת לנקות אבנית שהצטברה במערכת המים של המכשיר ומאריכה את תוחלת החיים שלו.

המכשיר מגיע עם האפליקציה Home ID שמדריכה צעד אחר צעד בהכנת מאות ארוחות מעוררות תיאבון עם ארבע הגדרות ספציפיות ל-Airfryer עם הסל הכפול.

הורידו את האפליקציה בעזרת קוד QR שמופיע על האריזה.

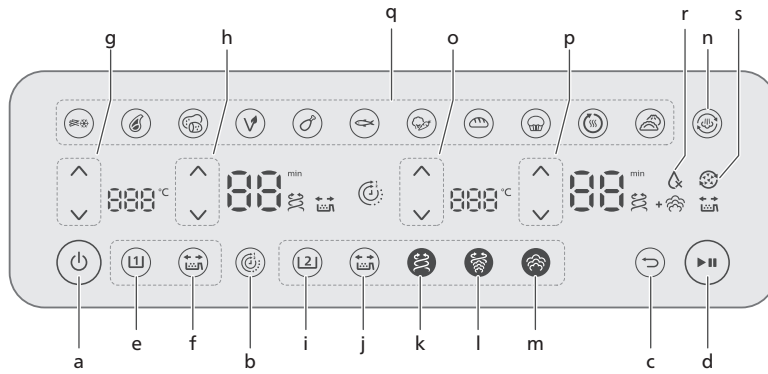
תיאור כללי



חלקים עיקריים

1	מכסה מכל המים	8	פלטת תחתית לסיר קטן
2	ציון מפלס מים מרבי (MAX)	9	מחזיק כבלים
3	מכל מים	10	כבל מתח
4	לוח בקרה	11	פתחי יציאת אוויר
5	סל לסיר גדול	12	ערכת ארוחת בוקר (NA55X/03 בלבד)
6	סיר גדול	13	שכבה כפולה עם שיפודים (NA55X/04 בלבד)
7	סיר קטן		

לוח בקרה



a לחצן הפעלה/כיבוי
b פונקציית זמן
c לחצן חזרה
d לחצן הפעלה/השהייה

לחצני הבקרה של הסיר הקטן

e לחצן מחבת קטנה
f לחצן תזכורת לניעור
g לחצני בקרת טמפרטורה
h לחצני בקרת זמן

לחצני בקרה של הסיר הגדול

i לחצן סיר גדול
j לחצן תזכורת לניעור
k לחצן פונקציית Airfry
l לחצן פונקציית Steam&airfry
m לחצן פונקציית אידוי
n לחצן פונקציית ניקוי בקיטור
o לחצני בקרת טמפרטורה
p לחצני בקרת זמן
q לחצנים קבועים מראש
r חיווי חוסר מים
s סמל תזכורת ניקוי אבנית

תיאור פונקציות



מכל מים

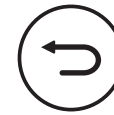
ה-Airfryer כולל מכל מים הממוקם בחלק העליון של המכשיר. חיווי מפלס המים MAX מציין נפח של כ-800 מ"ל ונראה מלפנים וגם מאחור. כדי למנוע דליפת מים, אין למלא מעל מפלס זה.

כדי למנוע שפיכות, יש להחזיק את מכל המים בשתי הידיים בזמן המילוי ולסגור את המכסה לפני שמזיזים אותו. יש לרוקן את מכל המים לאחר כל מחזור בישול כדי למנוע הצטברות אבנית.



פונקציית זמן

מסנכרנת אוטומטית את זמן הבישול כדי להבטיח שהבישול יסתיים בשני באותו זמן, גם אם יש זמני בישול שונים זה מזה.



לחצן חזרה

השתמשו בלחצן החזרה אם נעשה שימוש בהגדרה קבועה מראש או בפונקציה שגויה.



תזכורת לניעור

לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לאפשר או להשבית התראות תזכורת לנער או להפוך את המזון פעמיים במהלך הבישול לשיפור אחידות הבישול. יישמע צפצוף ויוצג סמל ניעור ליד תצוגת הזמן.



פונקציית Airfry

טכנולוגיית RapidAir Plus הייחודית מזרימה אוויר חם בצורת כוכב מסביב למזון ובאופן זה מבטיחה ארוחות ביתיות טעימות המבושלות באופן אחיד מבפנים ומבחוץ.



פונקציית Steam&airfry

לסיר הגדול בלבד: השג את העדינות של אידוי עם הפריכות של טיגון ללא שמן באמצעות RapidAir Plus בשילוב טכנולוגיית Air Steam.



פונקציית אידוי

לסיר הגדול בלבד: טכנולוגיית ה-Air Steam שלנו מבטיחה חדירה יעילה של אדים לירקות, לדגים, כופתאות או מוצרי מאפה, מאפשרת להשיג מרקם עדין ומעודן מבלי להיות רטוב או מימי.



סמל חוסר מים

זהו הסמל שנמצא בתצוגה הספרתית הימנית. כאשר הוא מהבהב ומלווה בצפצוף, סימן שאין מים במכל או שהמכל אינו ממוקם כיאות. מלאו את המכל במים וודאו שהוא ממוקם כיאות; לאחר מכן לחצו על לחצן עצור/הפעל והחיווי יכבה.



לחצן ניקוי בקיטור

לסיר הגדול בלבד: לחצו פעם אחת על לחצן הניקוי בקיטור כדי להתחיל לנקות את התא הימני ולסייע להמיס שאריות שומניות בסיר ומסביב לגוף החימום. לפרטים נוספים, עיינו בפרק "ניקוי – ניקוי בקיטור".



פונקציית הסרת אבנית

לסיר הגדול בלבד: לחצו 3 שניות לפחות על לחצן הניקוי בקיטור ⦾ עד שסמל הסרת האבנית יתחיל להבהב. לפרטים נוספים, עיינו בפרק "ניקוי – הסרת אבנית.





השהיית בישול

לחצו על לחצן הפעלה/השהייה או הכניסו שוב את "סיר/סל" כדי לחדש את הבישול.

הגדרות קבועות מראש

ההגדרות הקבועות מראש שלהלן הן תוכניות בישול שנותנות המלצות לטמפרטורה ולזמן בישול בהתבסס על כמות מזון מסוימת. לפרטים נוספים עיינו בפרק "בישול עם הגדרות קבועות מראש".



חטיפים קפואים מתפוח אדמה	סטייק	תפוחי אדמה טריים	טבעוני	כרעי עוף	דגים



ירקות	לחם	מאפינס/ עוגה	חימום חוזר	כופתאות

רעשים מהמכשיר

פעולת המכשיר עשויה להיות מלווה בקצת רעש. הרעש מגיע מהמשאבה ומהמאוורר, מדובר בתופעה רגילה.

הודעות צליל

לפעמים תשמע צליל, למשל כאשר המכשיר סיים לבשל או כאשר נדרשת פעולה במהלך הבישול, לדוגמה, ניעור או הפיכת המזון.

לפני השימוש הראשון

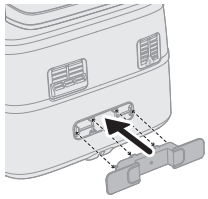
חשוב

- **השימוש הראשון במכשיר ה-Airfryer עשוי להיות מלווה במעט עשן וריח. אלה אמורים להתפוגג תוך מספר דקות.**
- **לפני הבישול בפעם הראשונה, יש לפעול לפי ההוראות שבפרק "ניקוי" כדי לנקות היטב את המכשיר.**

1 הסר את כל חומרי האריזה.

2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.

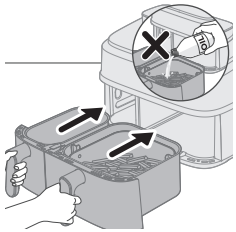
3 נקה את המכשיר ביסודיות לפני השימוש הראשון (ראה את הפרק "ניקוי").



4 חברו את מחזיק הכבלים לאזור המיועד בגב המכשיר על ידי לחיצתו לתוך המקום.

זהירות

- **מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום.**



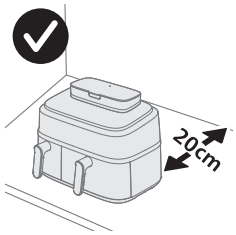
זהירות

- **מכשיר Airfryer זה מבשל באוויר חם. אין למלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בשום נוזל אחר.**
- **אל תיגע במשטחים חמים. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.**
- **מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.**
- **ייתכן שמכשיר זה יפלוט עשן בשימוש הראשון. תופעה זו תקינה.**
- **אין צורך לחמם מראש את המכשיר.**

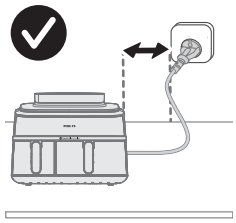
הכנות לפני השימוש הראשון

הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

הערה



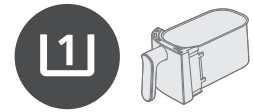
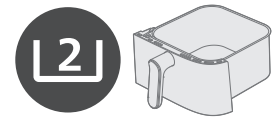
- בזמן השימוש נפלטים אדים חמים מפתח יציאת האוויר. הרחיקו את הידיים ואת הפנים למרחק בטוח מהקיטור ומפתח יציאת האוויר. יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתח יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל.



- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.
- אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.
- בזמן השימוש נפלטים אדים חמים מפתח יציאת האוויר. הרחיקו את הידיים ואת הפנים למרחק בטוח מהקיטור ומפתח יציאת האוויר. יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתח יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל.

הוראות בישול

קיימות פונקציות בישול שונות עבור הסיר שמאלי ועבור הסיר הימני. ניתן לבחור את הסיר המתאים לפונקציית הבישול הרצויה.

	מצב בישול		
	טיגון ללא שמן	Steam&airfry	אידוי
סיר קטן 	✓	✗	✗
סיר גדול 	✓	✓	✓

לפני הפעלת פונקציית האידוי או steam&airfry, יש לוודא שיש מספיק מים במכל ולא לעבור את סימון המפלס MAX במכל המים.

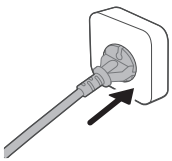
לאחר הבישול יש לרוקן את מכל המים.

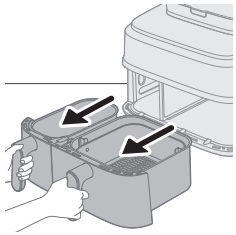
בישול בשני הסירים

בישול באמצעות פונקציית הזמן

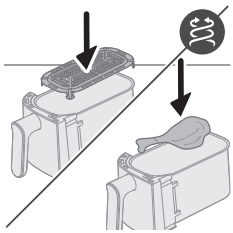
אם מבשלים שני מאכלים בפונקציות, טמפרטורות וזמנים שונים, יש להשתמש **בפונקציית הזמן** כדי לסיים את הבישול בשתי הסירים באותו זמן.

1 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

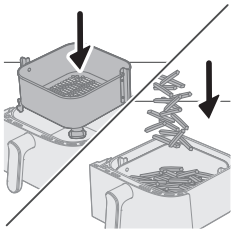




2 יש להוציא את שני הסירים מתוך המכשיר על ידי משיכה בידית.



3 יש לשים את פלטת התחתית בתוך הסיר הקטן.

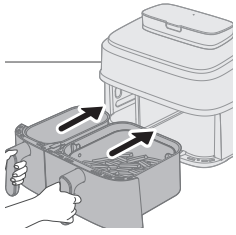


4 יש לשים את הסל בתוך הסיר הגדול.

הערה

- יש לוודא שהכנפיים של הסל ממוקמות כראוי בצד ימין ושמאל בעת הכנסתו לסיר. אם מסובבים אותו בטעות ב-90 מעלות, הסל לא יתאים לסיר.
- זה בסדר להפעיל כוח מסוים כדי להכניס את הסל לתוך הסיר.

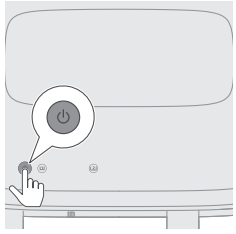
5 יש לשים את כל המצרכים בתוך הסלים.



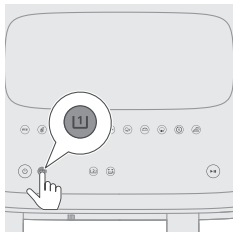
6 יש להכניס את הסירים בחזרה לתוך ה-Airfryer.

זהירות

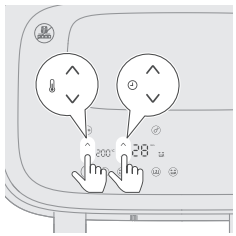
- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**



7 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



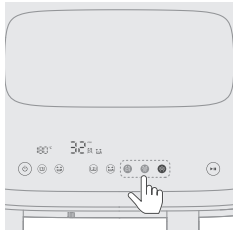
8 יש לבחור בסיר הקטן.
חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד שמאל יתחיל להבהב.



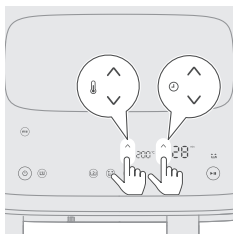
9 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.



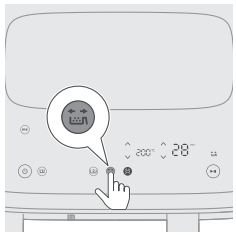
10 יש לבחור בסיר הגדול.



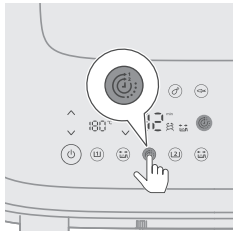
11 בחרו את פונקציית הבישול הרצויה: טיגון באוויר חם, אידוי או פונקציית steam&airfry.
לפני בחירת פונקציית האידוי או steam&airfry, יש למלא את מכל המים עד לסימון מפלס ה-MAX.



12 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.
בחירה בפונקציית הטיגון באוויר חם או steam&airfry מאפשרת להתאים את טמפרטורת הבישול. בפונקציית האידוי, הטמפרטורה קבועה על 100°C ולא ניתן לכוונן אותה.
יש לעיין בטבלת המזון בפרק "בישול בסיר יחיד" למידע על כמויות מזון מוצעות, טמפרטורות וזמן בישול.



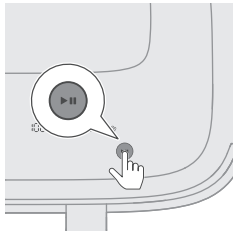
13 יש ללחוץ על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לניעור המזון במהלך תהליך הבישול.



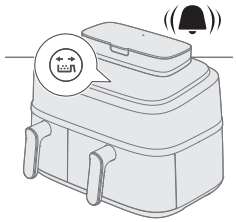
14 יש ללחוץ על לחצן פונקציית הזמן כדי להבטיח שהבישול של שתי המנות יסתיים באותו זמן.

אם מבשלים שני מאכלים בפונקציות שונות, טמפרטורות שונות וזמני בישול שונים ואין חובה לסיים אותם באותו זמן, אפשר לדלג על שלב זה.

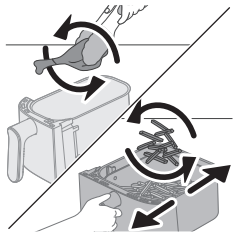
בזמן הבישול, אם מכוונים את הזמן לסיר אחד, **פונקציית הזמן** תושבת, ופעולת הבישול מופעלת בנפרד בכל אחד מהסירים. כדי להפעיל שוב את **פונקציית הזמן**, יש ללחוץ על לחצן הפעלה/השהייה. לאחר מכן, יש ללחוץ על לחצן **פונקציית הזמן** שמופיע. לבסוף, יש ללחוץ שוב על לחצן הפעלה/השהייה כדי לחדש את הבישול.

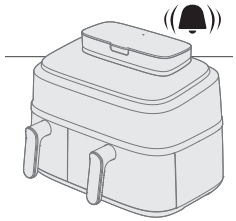


15 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

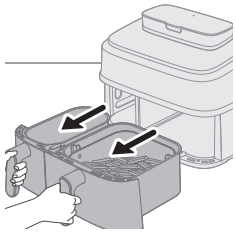


16 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, הסירו את הסיר עם הסל ונערו אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.





17 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



18 יש לשלוף את הסירים מתוך המכשיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

אם הם אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה למכשיר ה-Airfryer לכמה דקות בישול נוספות.

19 יש להסיר בזהירות את המרכיבים (הצ'יפס) מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

הערה

- כדי להשהות את שני הסירים, לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה. לחצו עליו שוב כדי להמשיך בבישול של שני הסירים.
- כדי להשהות סיר אחד בלבד, בחרו תחילה את הסיר הרצוי ולאחר מכן לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה. לחצו עליו שוב כדי להמשיך בבישול באותו סיר.
- ניתן להשתמש בהגדרה קבועה מראש בסיר אחד ובהגדרות ידניות בסיר האחר.
- המכשיר משתהה אוטומטית כאשר מוציאים ממנו סיר ומחדשים את הבישול בעת החזרתו למכשיר.

לקבלת הוראות על פונקציות הבישול השונות, עיין בסעיפים הרלוונטיים בפרק "בישול בסיר יחיד".

בישול בסיר יחיד

אם רוצים לטגן באוויר חם מנת מזון קטנה, יש לבחור בסיר הקטן ⑪.

אם רוצים לבשל מנת מזון גדולה בשיטות טיגון באוויר חם, steam&airfry או אידוי, יש לבחור בסיר הקטן ⑫.

ההוראות שלהלן מיועדות לסיר הגדול.

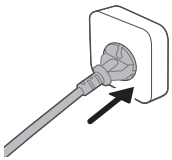
הערה

- כדי להוציא מהסיר מרכיבי מזון גדולים או שבריריים, יש להשתמש במלקחיים.
- בהתאם למרכיבים, אפשר לשפוך בזהירות עודפי שמן או שומן מהסיר לאחר כל אצוות בישול או לפני ניעור או החזרת הסל לסיר. בעת שפיכת עודפי שמן או שומן יש להניח את הסל על משטח עמיד לחום וללבוש כפפות לתנור. לאחר מכן יש להחזיר את הסל לסיר.

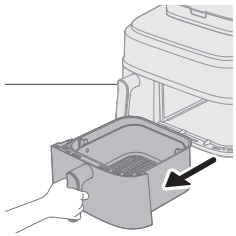
פונקציית טיגון ללא שומן

טיגון ללא שומן בסיר גדול לפי טבלת המזון

1 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

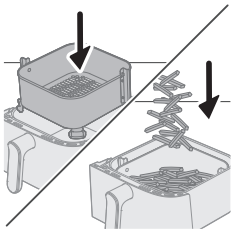


2 יש להסיר את הסיר הגדול עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



3 יש לשים את הסל בסיר הגדול.

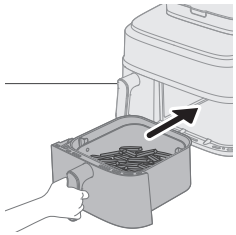
4 יש לשים את כל המצרכים בסל.



הערה

- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אין לחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או למלא את הסל יתר על המידה, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.

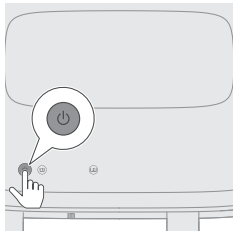
5 יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.



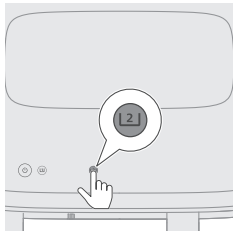
זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

6 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



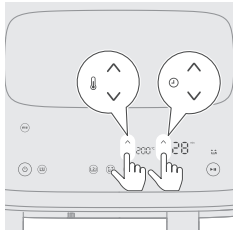
7 יש לבחור בסיר הגדול.

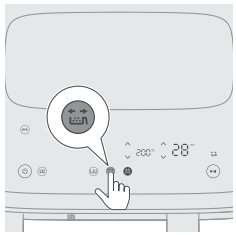


8 לחץ על לחצן פונקציית Airfry.
חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד ימין יתחיל להבהב.

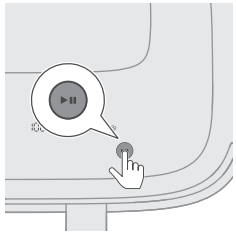


9 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים (ראו 'טבלת המזון').





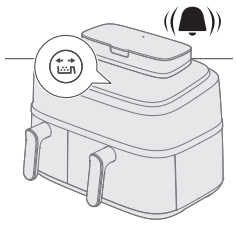
10 לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לנער את המזון במהלך הבישול אם המתכון מצריך ניעור או סיבוב של המרכיבים (ראו 'טבלת המזון').



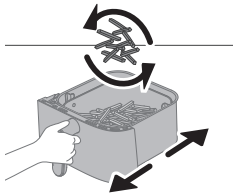
11 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
תצוגת הטמפרטורה והזמן מפסיקה להבהב.

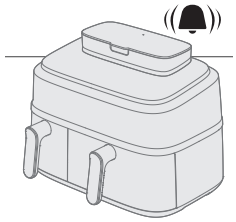
הערה

- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצני מעלה או מטה.

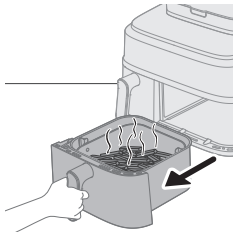


12 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, שלפו את הסיר עם הסל ונערו אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.





13 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



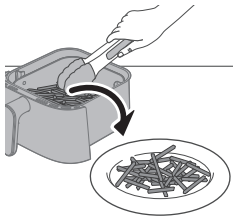
14 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.



15 יש להסיר בזהירות את המרכיבים (הצ'יפס) מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

זהירות

- **אין להטות את הסיר במהלך הסרת המרכיבים כיוון שהסל עלול ליפול מחוץ לסיר.**
- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

טבלת מזון - סיר גדול

זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	800 גרם / 28 אונקיות	200°C	28-31	נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	800 גרם / 28 אונקיות	180°C	30-40	נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
נגיסי עוף קפואים	600 גרם / 21 אונקיות	200°C	10-20	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	600 גרם / 21 אונקיות	200°C	18-24	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 אונקיות)	4 קציצות	200°C	15-20	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
קציץ בשר	1200 גרם / 42 אונקיות	150°C	55-60	השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (כ-150 גרם / 5 אונקיות)	4 צלעות	200°C	15-20	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות (כ-50 גרם / 1.8 אונקיות)	10 יחידות	200°C	11-15	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך

כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	10 יחידות	180°C	27-32	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 אונקיות)	5 יחידות	180°C	15-25	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
עוף שלם	1200 גרם/42 אונקיות	180°C	50-60	
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות)	3 דגים	180°C	20-25	
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 אונקיות)	5 יחידות	160°C	25-32	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	1000 גרם/28 אונקיות	180°C	18-23	יש להגדיר את זמן הבישול לפי טעמך, לנער, להפוך או לערבב פעמיים באמצע הבישול
מאפינס (בערך 50 גרם/1.8 אונקיות)	9 יחידות	160°C	13-15	השתמש בגביעי המאפינס
עוגה	500 גרם/18 אונקיות	140°C	35-40	יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם / 2 אונקיות)	6 יחידות	200°C	6-8	
טבעוני (חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)	12 יחידות	180°C	12-15	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
לחם תוצרת בית	500 גרם / 28 אונקיות	150°C	33-35	יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL צורת הבצק צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת הלחם

טבלת מזון - סיר קטן



זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

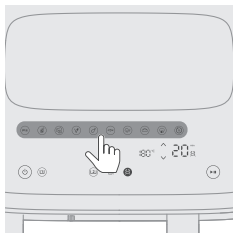
מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	28-30	נער, הפוך או ערבב 3-2 פעמים
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	300 גרם/11 אונקיות	180°C	30-38	נער, הפוך או ערבב 3-2 פעמים
נגיסי עוף קפואים	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	20-22	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	20-23	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 אונקיות)	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	21-24	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
צלעות בשר ללא עצמות (כ-150 גרם / 5 אונקיות)	300 גרם/11 אונקיות	200°C	20-22	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות (כ-50 גרם / 1.8 אונקיות)	6 יחידות	200°C	13-17	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	5 יחידות	180°C	28-30	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 אונקיות)	3 יחידות	180°C	20-25	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות)	1 יחידה	180°C	24-26	
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 אונקיות)	2 יחידות	160°C	25-32	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	400 גרם/14 אונקיות	180°C	12-25	קבע את זמן הבישול לפי טעמך נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
מאפינס (בערך 50 גרם/1.8 אונקיות)	6 יחידות	160°C	19-25	השתמש בגביעי המאפינס

לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם / 2 אונקיות)	3 יחידות	200°C	6-8	
טבעוני (חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)	12 יחידות	190°C	15-18	40 גרם לכל יחידה חטיפי נוחות טבעוניים טריים כגון פלאפל יש לנער, להפוך או לערבב 2 עד 3 פעמים בין

טיגון ללא שמן בהגדרה קבועה מראש הסיר הגדול

1 יש לבצע את השלבים 1 עד 8 בפרק "טיגון ללא שומן בסיר גדול לפי טבלת המזון.

2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.

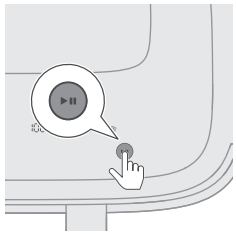


עצה:

- כדי לעבור להגדרה קבועה מראש אחרת, לחצו על הלחצן 'הקודם' או בטלו את הבחירה בלחצן ההגדרה הקבועה מראש ובחרו את ההגדרה הקבועה מראש הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.

חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.



עיינו בטבלה שלהלן למידע על כמויות המזון המוצעות על סמך זמן הבישול המוגדר כברירת מחדל.

הגדרה קבועה מראש - סיר גדול



זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
חטיפי תפוח אדמה קפואים		800 גרם / 28 אונקיות	200°C	28 דקות	- חטיפים קפואים העשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
סטייק (כלומר צלעות בקר וחזיר)		600 גר' / 21 אונקיות	200°C	20 דקות	- יש לחתוך כל חתיכה לעובי 2 עד 2.5 ס"מ, 200 גרם / 7 אונקיות.
טבעוני (כלומר חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)		12 יחידות	180°C	12 דקות	- 40 גרם לכל יחידה חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
תפוחי אדמה טריים		800 גרם / 28 אונקיות	180°C	30 דקות	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים - יש לחתוך את תפוחי האדמה לקוביות - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		8 עד 10 כרעיים	180°C	32 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		600 גר' / 21 אונקיות	180°C	23 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות
ירקות		1000 גרם / 35 אונקיות	180°C	22 דקות	- קצוצים גס - ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל)
עוגה		800 גרם / 28 אונקיות	140°C	35 דקות	- יש להשתמש באביזר האפייה XL (199 x 189 x 80 מ"מ) - יש להשתמש בגביעי מאפינס המיועדים לסל קטן

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
לחם		500 גרם	180°C	35 דקות	- יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL - צורת הבצק צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה - יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת הלחם
חימום חוזר			160°C	5 דקות	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

הגדרה קבועה מראש - סיר קטן



זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

הגדרות קבועות מראש	אייקון	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
חטיפי תפוח אדמה קפואים		300 גר' / 11 אונקיות	200°C	30 דקות	- חטיפים קפואים העשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
סטייק (כלומר צלעות בקר וחזיר)		400 גר' / 14 אונקיות	200°C	22 דקות	- לחתוך כל חתיכה לעובי 2 עד 2.5 ס"מ, 200 גרם / 7 אונקיות
טבעוני (כלומר חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)		8 יחידות	190°C	15 דקות	- 40 גרם לכל יחידה חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
תפוחי אדמה טריים		300 גר' / 11 אונקיות	180°C	35 דקות	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים - יש לחתוך את תפוחי האדמה לקוביות - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		4 עד 5 כרעיים	180°C	36 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		300 גר' / 11 אונקיות	180°C	25 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	כמות המזון	טמפרטור-ה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
ירקות		400 גרם	180°C	25 דקות	- קצוצים גס - ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל)
עוגה		6pics	150°C	20 דקות	- יש להשתמש בגביעי מאפינס המיועדים לסל קטן
לחם		300 גרם	160°C	40 דקות	- יש להשתמש באביזר אפייה
חימום חוזר		–	170°C	6 דקות	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

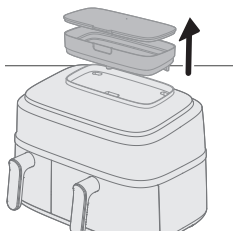
עצה: שמירה על החום

- ניתן לשמור את האוכל חם בתוך ה-Airfryer באמצעות הגדרת הטמפרטורה ל-80 מעלות והתאמת הזמן ככל שתרצו כדי להשאיר את האוכל חם. אנחנו ממליצים לא להשאיר את האוכל בחימום למשך יותר מ-30 דקות כיוון שזה עלול לפגום באיכות המזון.
- אם מאכל כמו צ'יפס מאבד יותר מדי פריכות במהלך מצב 'שמירה במצב חם', קצר את הזמן במצב 'שמירה במצב חם' על ידי כיבוי המכשיר מוקדם יותר או הוסף לו פריכות במשך 2-3 דקות בטמפרטורה של 180°C.

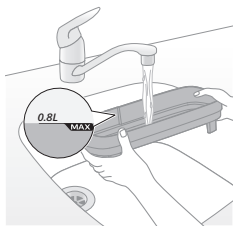
פונקציית Steam&airfry

Steam&airfry לפי טבלת המזון

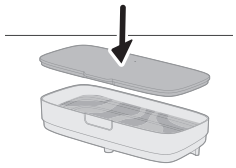
1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 יש למלא את מכל המים במים.
אין לעבור את סימון מפלס המים MAX.

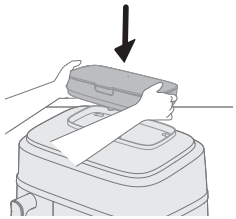


3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

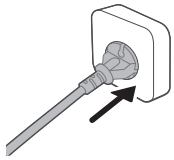


4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

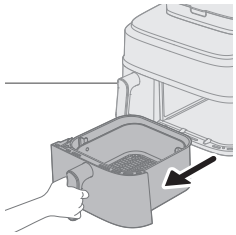
אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית Steam&airfry תהיה מושבתת במקרה זה.



5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

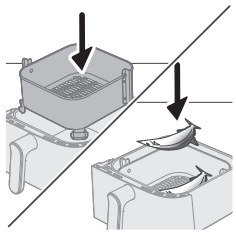


6 יש להסיר את הסיר הגדול עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



7 יש לשים את הסל בסיר הגדול.

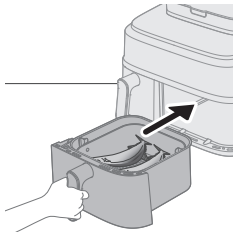
8 יש לשים את כל המצרכים בסל.



הערה

- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אין לחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או למלא את הסל יתר על המידה, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.

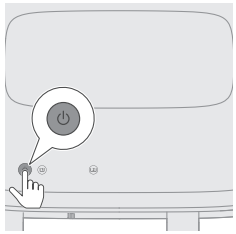
9 יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.



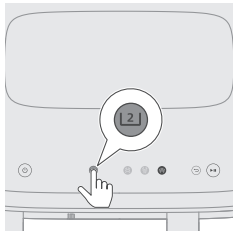
זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

10 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



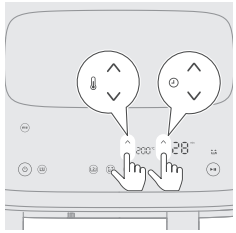
11 יש לבחור בסיר הגדול.

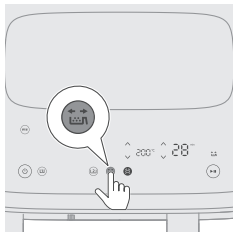


12 יש לבחור בפונקציית steam&airfry.
חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד ימין יתחיל להבהב.

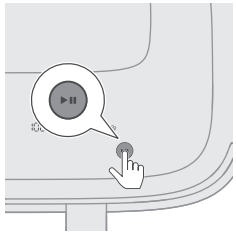


13 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים (עיינו בטבלת המזון להלן).





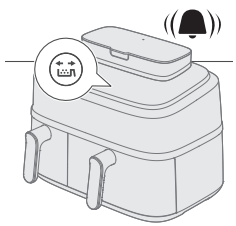
14 יש ללחוץ על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לניעור המזון במהלך תהליך הבישול, לפי הצורך.



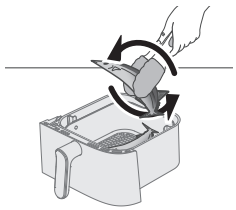
15 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.

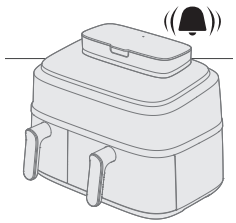
הערה

- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- אם תצוגות הטמפרטורה והזמן בתצוגה קבועות ולא מהבהבות, סימן שהמכשיר פועל באופן תקין. לאחר 20 שניות בישול, יישמע קול המנוע/מאוורר וייראו אדים בגב המכשיר.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצני מעלה או מטה.

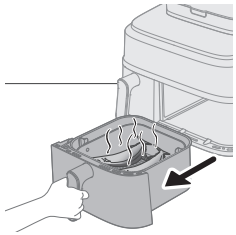


16 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, שלפו את הסיר עם הסל ונערו אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.





17 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



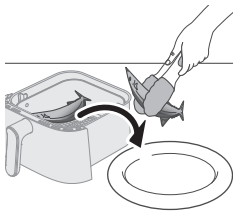
18 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.



19 יש להוציא בזהירות את המרכיבים מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

זהירות

- **אין להטות את הסיר במהלך הוצאת המרכיבים, מכיוון שהסל עלול ליפול מחוץ לסיר ויותזו מים.**
- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

טבלת מזון - סיר גדול

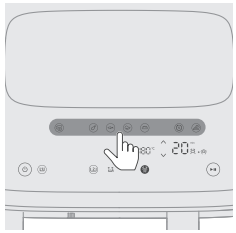


מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	500 גרם / 28 אונקיות	180°C	26-35	נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	10 יחידות	180°C	27-30	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 200 גרם)	4 יחידות	160°C	20-22	יש להוסיף 10 גרם שמן קנולה
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות)	3 יחידות	200°C	18-21	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 אונקיות)	5 יחידות	160°C	20-21	יש להוסיף 10 גרם שמן קנולה
ירקות מעורבים	1000 גר'/35 אונקיות	200°C	19-21	קבע את זמן הבישול לפי טעמך נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
כרובית	600 גר' / 21 אונקיות	160°C	19-21	נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול 10 גרם שמן קנולה
גזר	600 גר' / 21 אונקיות	180°C	19-21	נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול 10 גרם שמן קנולה
לחם תוצרת בית	500 גרם / 19 אונקיות	180°C	30-35	יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL צורת הבצק צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת הלחם
כופתאות	400 גרם / 14 אונקיות	160°C	15-18	
עוף שלם	1200 גרם/42 אונקיות	180°C	50-60	

Steam&airfry עם הגדרה קבועה מראש

1 יש לבצע את השלבים 1 עד 12 בפרק 'פונקציית Steam&airfry - Steam&airfry לפי טבלת המזון'.

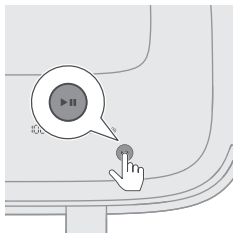
2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.



עצה

- כדי לעבור להגדרה קבועה מראש אחרת, לחצו על הלחצן 'הקודם' או בטלו את הבחירה בלחצן ההגדרה הקבועה מראש ובחרו את ההגדרה הקבועה מראש הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.



טבלת הגדרות קבועות מראש

זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

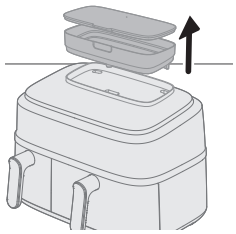
הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
תפוחי אדמה טריים		800 גרם / 28 אונקיות	180°C	26 דקות	- יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים - יש לחתוך את תפוחי האדמה לקוביות - יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול.
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		8 עד 10 כרעיים	180°C	27 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		600 גר' / 21 אונקיות	200°C	18 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	כמות המזון	טמפרטור-ה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
ירקות		550 גרם	160°C	19 דקות	- ירקות כגון ברוקולי/כרובית - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול. - לבישול ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל), יש לכוון את הטמפרטורה ל-200°C
לחם		500 גרם	180°C	30 דקות	- יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL - צורת הבצק צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה - יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת הלחם
חימום חוזר		–	150°C	20 דקות	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון
כופתאות		400 גרם	160°C	15 דקות	-

פונקציית אידוי

אידוי לפי טבלת מזון

1 הוצא את מכל המים מהמכשיר.

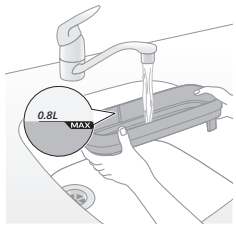


2 יש למלא את מכל המים במים.

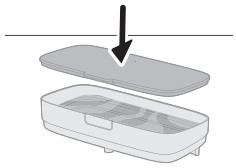
אין לעבור את סימון מפלס המים MAX.

כמות המים הדרושה לבישול תלויה בסוג המזון ובמשך הבישול.

אם זמן הבישול עולה על 50 דקות, ייתכן שיהיה צורך למלא מחדש את מכל המים במהלך הבישול.

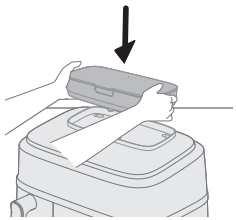


3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

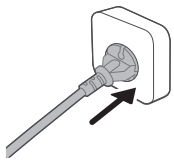


4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

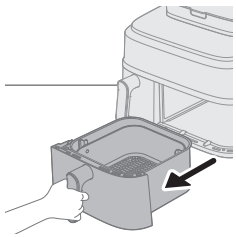
אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.



5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

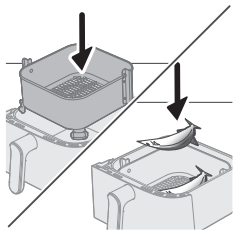


6 יש להסיר את הסיר הגדול עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



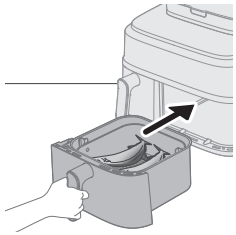
7 יש לשים את הסל בסיר הגדול.

8 יש לשים את כל המצרכים בסל.



הערה

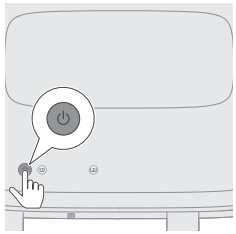
- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אין לחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או למלא את הסל יתר על המידה, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.



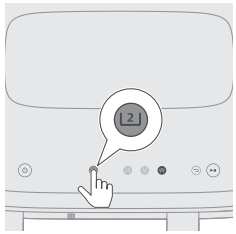
9 יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.

זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**



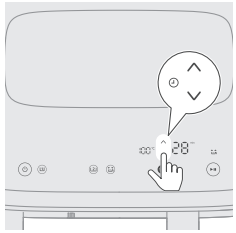
10 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



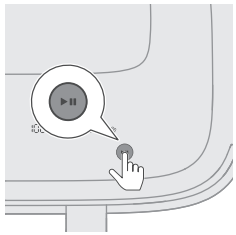
11 יש לבחור בסיר הגדול.



12 יש לבחור את פונקציית האידוי.
חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.



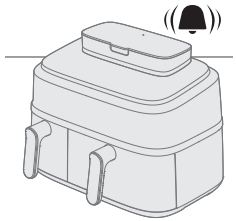
13 לחץ על הלחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן הדרוש.



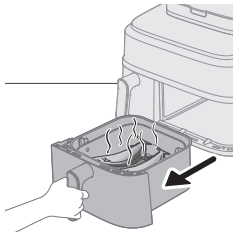
14 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.

הערה

- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- אם תצוגות הטמפרטורה והזמן בתצוגה קבועות ולא מהבהבות, סימן שהמכשיר פועל באופן תקין. לאחר 20 שניות בישול יישמע קול המנוע/מאוורר וייראו אדים בגב המכשיר.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצני מעלה או מטה.



15 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



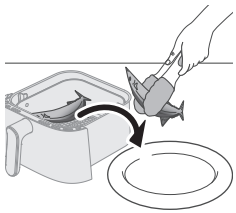
16 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.



17 יש להוציא בזהירות את המרכיבים (למשל, ברוקולי) מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

זהירות

- **אין להטות את הסיר במהלך הוצאת המרכיבים, מכיוון שהסל עלול ליפול מחוץ לסיר ויותזו מים.**
- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

טבלת מזון - סיר גדול

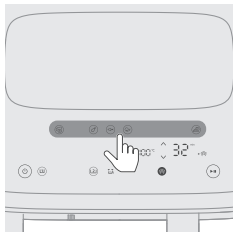


מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	800 גרם / 28 אונקיות	100°C	28-35	
תפוח אדמה שלם (בערך 250 עד 300 גרם / 9 עד 11 אונקיות)	4 יחידות	100°C	45-55	
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	10 יחידות	100°C	30-40	
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות)	3 יחידות	100°C	18-22	
ירקות תפרחת (כגון ברוקולי)	600 גר' / 21 אונקיות	100°C	10-14	
כופתאות	400 גרם / 14 אונקיות	100°C	15-20	
צלעות חזיר	300 גרם / 11 אונקיות	100°C	30-35	יש להשתמש בתבנית בגודל מסוים
אורז	320 גרם / 11 אונקיות	100°C	25-40	שימוש בסיר בישול, כגון סיר אפייה, מגש סיליקון וכו'. יש להוסיף 320 מ"ל מים לסיר, יחס אורז/מים הוא 1:1.2
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	4 יחידות	100°C	20-30	
בטטה/תפוח אדמה מתוק (בערך 100 גרם / 3.5 אונקיות)	8 יחידות	100°C	45-60	

אידוי בהגדרה קבועה מראש

1 בצע את שלבים 1 עד 12 בפרק "טיגון Airfrying".

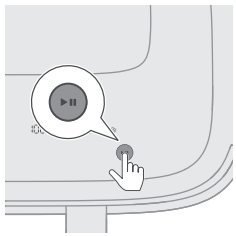
2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.



עצה

- כדי לעבור להגדרה קבועה מראש אחרת, לחצו על הלחצן 'הקודם' או בטלו את הבחירה בלחצן ההגדרה הקבועה מראש ובחרו את ההגדרה הקבועה מראש הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.



טבלת הגדרות קבועות מראש

זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

הגדרות קבועות מראש	אייק-ון	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)		הערה
תפוחי אדמה טריים		800 גרם / 28 אונקיות	100°C	35 דקות	-	יש לחתוך את תפוחי האדמה לקוביות
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		8 עד 10 כרעיים ,	100°C	40 דקות	-	120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		600 גרם	100°C	20 דקות	-	דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות
ירקות		550 גרם	100°C	12–14 דקות	-	ירקות תפרחת כגון כרובית, ברוקולי
כופתאות		400 גרם	100°C	20 דקות	-	

הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

- לסיר הגדול תצטרכו 800 גרם / 28 אונקיות ולסיר הקטן 300 גרם / 11 אונקיות של תפוחי אדמה מקולפים.
- יש לבחור סוג תפוח אדמה שמתאים להכנת צ'יפס, למשל טרי או (מעט) קמחי.
- מומלץ לטגן את הצ'יפס במנות של עד 800 גרם / 28 אונקיות לקבלת תוצאה אחידה. כמויות גדולות יותר של חתיכות צ'יפס גדולות יותר נוטות להיות פחות פריכות מאשר חתיכות צ'יפס קטנות יותר.

1 יש לקלף את תפוחי האדמה ולחתוך לצ'יפס (עובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ').
2 השרה את מקלות תפוחי האדמה בקערת מים במשך 30 דקות לפחות.
3 רוקן את הקערה ויבש את מקלות תפוחי האדמה במגבת מטבח או במגבת נייר.
4 שפוך כף אחת של שמן בישול לקערה, שים את המקלות בקערה וערבב עד שהמקלות יהיו מצופים בשמן.
5 הסר את המקלות מהקערה עם הידיים או את כלי מטבח מחורץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.

הערה

- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסל בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסל.

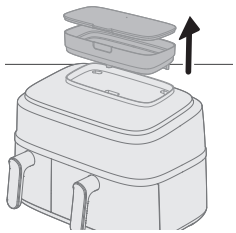
ניקוי

יש להשתמש בתוכניות ניקוי אוטומטיות

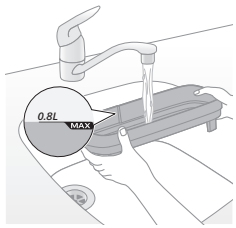
שימוש בפונקציית ניקוי בקיטור

מסייעת להמיס שאריות שומניות ולנקות באופן יסודי את הסיר הגדול. התוכנית נמשכת 20 דקות: 15 דקות לניקוי בקיטור ו-5 דקות לייבוש הסיר.

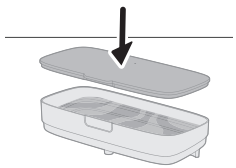
1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 מלאו את מכל המים עד למפלס המרבי.

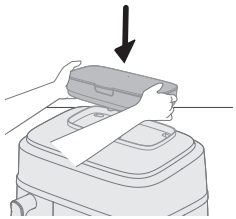


3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

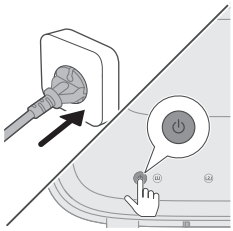


4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

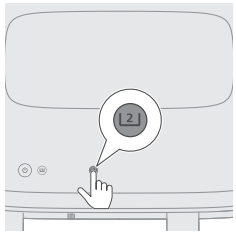
אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.



5 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר



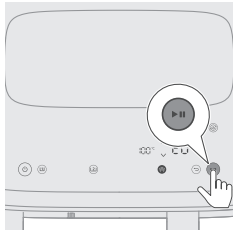
6 יש לבחור בסיר הגדול.

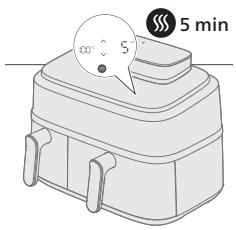


7 יש ללחוץ על לחצן הניקוי בקיטור כדי להתחיל בניקוי התא הימני.
חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.

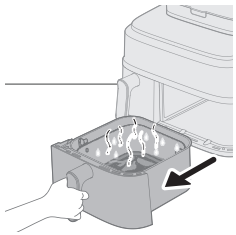


8 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.

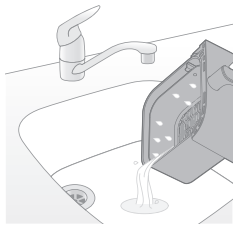




9 לאחר 15 דקות, המכשיר יצפצף ברציפות וסמל הניקוי בקיטור יהבהב עד להוצאת הסיר.
חיווי זה מציין שתהליך הניקוי הסתיים ונותר שלב ייבוש של 5 דקות.

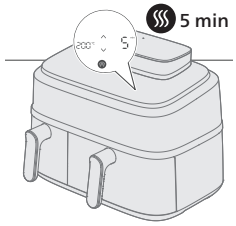


10 יש להוציא את הסיר ולרוקן אותו.

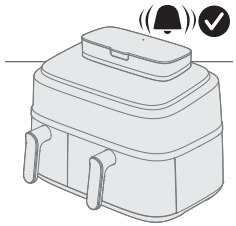


11 יש לשטוף את הסל ואת הסיר כדי להסיר שאריות.
אם נשאר שומן בסיר ובסל, יש לנקות אותם במי סבון או בחומר ניקוי באמצעות ספוג ולאחר מכן לשטוף שוב.

12 יש לנגב כל שומן מומס מסביב לאזור גוף החימום בעזרת מגב או מגבת מטבח.
בעת שימוש בפונקציות טיגון ללא שומן או steam&airfry, מעט שומן יצטבר סביב אזור גוף החימום. ניקוי בקיטור וניגוב שגרתיים יסייעו לשמור על ניקיון החלק הפנימי העליון.



13 יש להכניס את הסיר בחזרה ליחידה כדי לפעיל באופן אוטומטי את מצב הייבוש.



14 לאחר 5 דקות, יישמע צפצוף לציון השלמת תוכנית הייבוש.

עצה

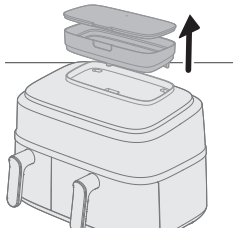
- לפני השימוש הראשון או אם לא נעשה בו שימוש במשך זמן רב, מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי בקיטור כדי לנקות ביסודיות את מערכת סחרור המים והתא הימני.

הערה

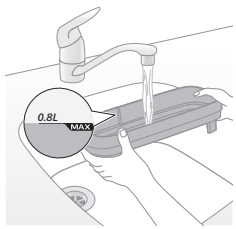
- בעת הפעלת תוכנית ניקוי בקיטור או הסרת אבנית, עשויה להיווצר בגב המכשיר כמות אדים גדולה מזו של מצב אידוי, ולכן כמות העיבוי על הדופן תהיה גדולה יותר. לפני ההפעלה של שתי תוכניות אלו, יש לוודא כי 1) פתח יציאת האוויר לא פונה ישירות אל שקע החשמל; 2) אין מכשירי מטבח אחרים ליד המכשיר; 3) המכונה נמצאת במרחק של 20 ס"מ מהקיר כדי להפחית את התעבות האדים על הקיר.

שימוש בפונקציית הסרת האבנית

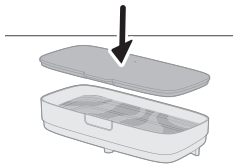
מדי 10 שעות פעולה במצב אידוי, הסמל יהבהב כדי לציין שהגיע הזמן להפעיל תוכנית הסרת אבנית. פונקציה זו מסייעת בניקוי האבנית שהצטברה במערכת המים של המכשיר ומאריכה את תוחלת חייו.



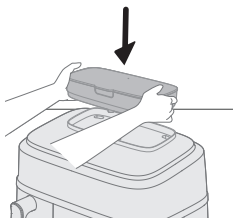
1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 מלאו את מכל המים עד למפלס המרבי.



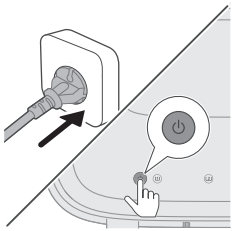
3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.



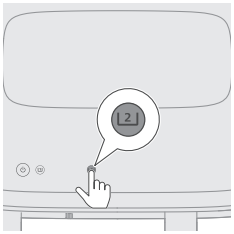
4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.

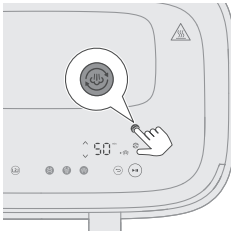
5 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר



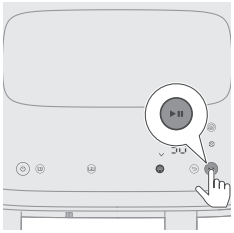
6 יש לבחור בסיר הגדול.



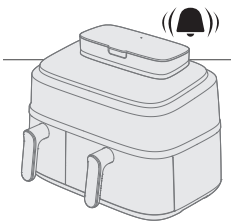
7 לחצו 3 שניות לפחות על לחצן הניקוי בקיטור עד שסמל הסרת האבנית יופיע ויהבהב.
חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.



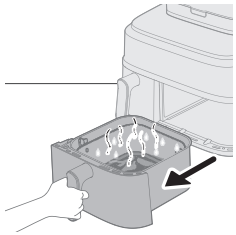
8 לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להפעיל את תהליך הסרת האבנית.
חיווי הזמן מפסיק להבהב.



9 יש להמתין 50 דקות עד שיישמע צפצוף המציין את סיום התוכנית.



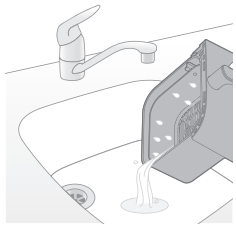
10 הוציאו את הסיר הגדול.



11 שפכו את המים המלוכלכים.

12 הדיחו את המחבת והסל, שטפו ויבשו. נגבו את תא הבישול במטלית יבשה או במגבת מטבח.

מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי בקיטור כדי לשטוף את מעגל המים הפנימי ולייבש את הסיר.



הערה

- כאשר הסמל מהבהב, מומלץ לבצע הסרת אבנית באופן מידי; אחרת, עלולה להצטבר אבנית במעגל המים ולסתום אותו.
- אפשר לדלג על ההתראה ולדחות את הסרת האבנית. התזכורת תופיע שוב בהפעלה הבאה של ה-Airfryer.
- בשום אופן אין להשתמש בנוזל הסרת אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או חומצה אצטית (חומץ); חומרים אלו עלולים לגרום נזק למערכת המים במכשיר ולא להמיס את האבנית כיאות.
- שימוש תכוף במים קשים עלול להצריך הסרת אבנית מהמכשיר בתדירות גבוהה יותר.

ניקוי כללי

אזהרה

- **לפני התחלת הניקוי, חכה שהסל, הסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.**
- **בסיר ובסל של המכשיר יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.**

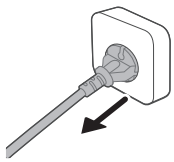
יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.

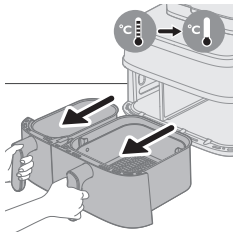
אם נצברים אדים בתוך או סביב המשטח של פתח האדים, יש לנגב אותו במטלית רכה ויבשה.

1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.

עצה

- הסר את הסיר והסל כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.





2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.

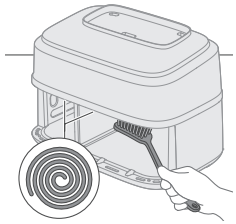
3 נקה את הסיר והסל במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עיין ב"טבלת הניקוי").

עצה

- אם שאריות מזון תקועות בסיר או בסל, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 15–10 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסיר או בסל שלא הצלחת להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש במסיר שומן נוזלי.
- אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

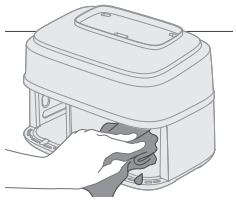


4 כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ (כולל פתח האדים, המשטח וכדומה) ובפנים באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.



5 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.

6 יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.



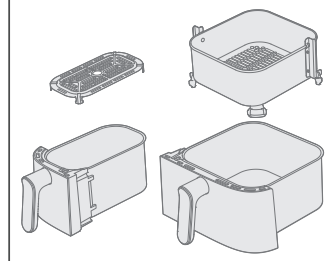
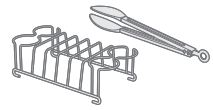
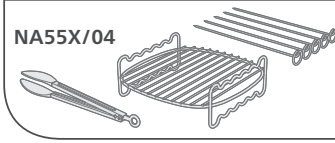
הערה

- במקרה שהמחלק נמשך החוצה בטעות, הוא ממוקם בין הסיר הקטן לסיר הגדול, ובמהלך ניקוי, חשוב לוודא שהוא מוחזר למקומו כראוי.

עצה

- במקרה של הידבקות של שאריות מזון לסיר, יש להשתמש בתוכנית הניקוי האוטומטית 'ניקוי בקיטור' כדי לרכך את השאריות ולפשט את הניקוי (ראו 'שימוש בתוכניות הניקוי האוטומטיות').

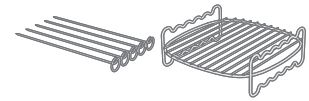
טבלת ניקוי

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

אביזרים

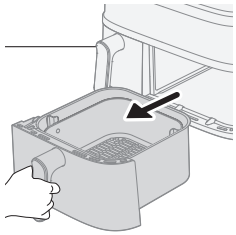
שימוש בשכבה הכפולה

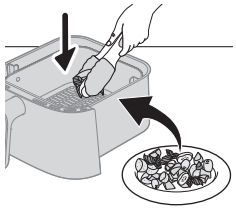
השכבה הכפולה והשיפוד מגיעים עם הדגמים הבאים: NA55X/03.



השכבה הכפולה היא אביזר שימושי המאפשר בישול בשני משטחים, אבל היא תואמת רק את לסיר הגדול.

1 יש להסיר את הסיר הגדול מהמכשיר.

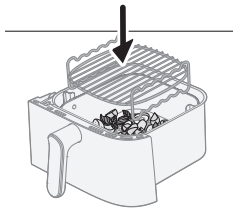




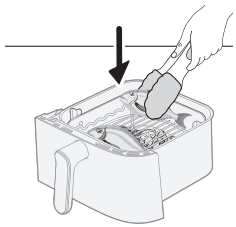
2 יש להכניס את המזון הרצוי לתוך הסל.

הערה

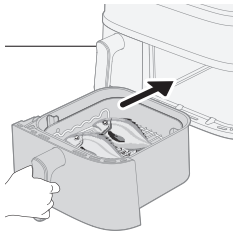
- ניתן לעיין בטבלת המזונות שלהלן לפריטים מומלצים לבישול עם השכבה הכפולה.



3 יש להניח את השכבה הכפולה מעל פריטי המזון בסל.



4 יש להוסיף את המנה הנוספת לשכבה הכפולה.



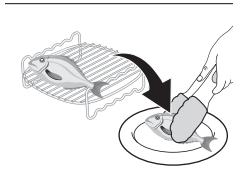
5 יש להכניס את המחבת לתוך המכשיר ולכוונן את השעה והטמפרטורה כמפורט בטבלה הבאה. כשהכל מוכן, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה.

מנות	משקל (לפני בישול)	זמן הבישול	טמפרטורה	הערה
נגיסי עוף קפואים	300 גר' / 11 אונקיות	17–20 דקות	180°C	
צ'יפס דקים מטוגנים	400 גר' / 14 אונקיות			
כנפי עוף קפואות	450 גרם / 16 אונקיות	16–20 דקות	200°C	
קציצות המבורגר עוף קפואות	350 גרם / 12 אונקיות			

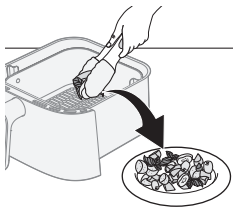
קלחי תירס	1000-800 גרם / 35-28 אונקיות	28–24 דקות	180°C	-	3 קלחי תירס
רצועות תפוחי אדמה	500 גר' / 18 אונקיות				
דג דניס	600–500 גרם / 21–18 אונקיות	20–18 דקות	200°C	-	2 חתיכות של דגים שלמים
תפוח אדמה אפוי (חתוך לרבעים)	350 גרם / 12 אונקיות				
פטריות שלמות	200 גרם / 7 אונקיות	14–12 דקות	200°C		
שרימפסים מזן King עם השריון	400 גר' / 14 אונקיות				
גבינה או טופו בגריל	250 גרם / 9 אונקיות	18–15 דקות	180°C	-	יש לסובב את הגבינה או הטופו באמצע זמן הבישול
ירקות מעורבים	500 גר' / 18 אונקיות				

הערה

- פריט המזון העליון הרשום בטבלה צריך להיות ממוקם על השכבה העליונה של אביזר השכבה הכפולה והפריט השני על השכבה התחתונה.



6 לאחר השלמת תהליך הבישול, יש להשתמש בכפפות תנור ובמלקחיים כדי להסיר בזהירות את המזון מהסל.



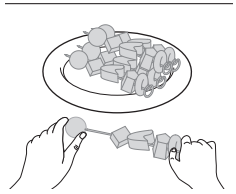
זהירות

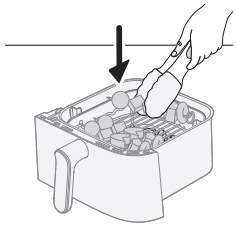
- **חשוב להיזהר בהסרת השכבה הכפולה כיוון שהיא מתחממת במהלך הבישול.**

שימוש בשיפוד

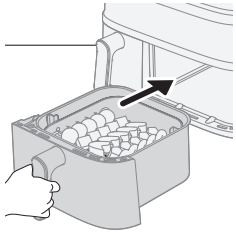
ניתן להשתמש בשיפוד בשילוב עם השכבה הכפולה.

1 יש להשחיל את הבשר והירקות הרצויים על השיפודים.



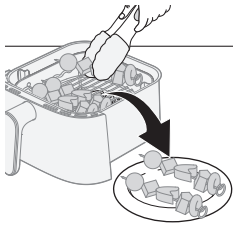


2 יש להניח את השיפודים בחריצים המיועדים בשכבה הכפולה.



3 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

4 יש להגדיר את הזמן והטמפרטורה בהתאם למצוין בטבלה ולהתחיל בתהליך הבישול.



5 לאחר הבישול, יש להשתמש בכפפות תנור ובמלקחיים כדי להסיר בזהירות את האוכל מהסל.

יש לעיין בטבלה לקבלת המלצות ספציפיות על זמני בישול וטמפרטורות.

תוכן סל	מנה	זמן הבישול	טמפרטורה		הערה
5 שיפודי מזון	5 שיפודים	15–18 דקות	180°C	-	יש להניח את הירקות המעורבים בתחתית הסיר, ואת השיפודים על גבי השכבה הכפולה.
ירקות מעורבים	500 גרם				

שימוש בערכת ארוחת הבוקר

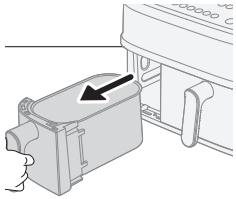
ערכת ארוחת הבוקר מגיעה עם הדגמים הבאים: NA55X/04.



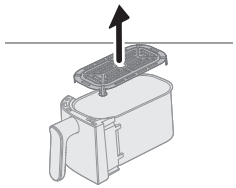
ערכת ארוחת הבוקר מאפשרת בישול של עד ארבע ביצים וארבע מנות טוסט בו זמנית.

זהירות

- **כדי להסיר בבטחה את הביצים המבושלות ואת הטוסט מתוך ערכת ארוחת הבוקר, יש להשתמש תמיד במלקחיים כדי למנוע כל סיכון פוטנציאלי לשריפה.**



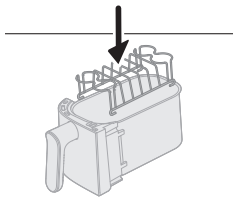
1 יש להסיר את הסיר הקטן מהמכשיר.



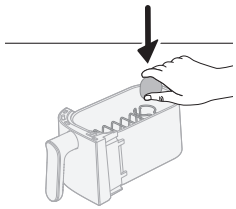
2 יש להוציא את התחתית מהמחבת.

הערה

- אם התחתית אינה מוסרת, פרוסות הטוסט עשויות שלא להתאים כראוי לסיר.



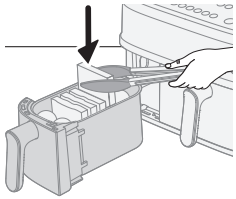
3 יש להניח את ערכת ארוחת הבוקר במחבת הקטנה.



4 יש להניח עד ארבע ביצים על ערכת ארוחת הבוקר ולהכניס את הסיר בחזרה לתוך המכשיר.

5 יש להתאים את הזמן והטמפרטורה בהתאם לטבלת המזון שלהלן וללחוץ על לחצן ההפעלה.

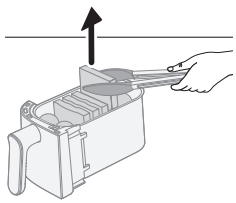
ערכת ארוחת בוקר	כמות	זמן הבישול	טמפרטורה	הערה
ביצים קשות	4 ביצים	10–12 דקות	180°C	- יש לבשל תחילה את הביצים. יש להוסיף את הטוסט באמצע תהליך הבישול.
ביצים רכות	4 ביצים	8–10 דקות		
קלייה	5 יחידות	5–6 דקות		



6 באמצע תהליך הבישול, יש להוסיף את פרוסות הטוסט לערכת ארוחת הבוקר ולהמשיך בבישול.

עצה

- כדאי להפעיל תזכורת לניעור כדי שלא לשכוח להוסיף את הטוסט.
- אם הטוסט לא מתאים למחבת, אפשר לחתוך אותו לחצי.



7 לאחר סיום הבישול, יש להשתמש במלקחיים כדי להסיר בזהירות את הביצים ואת הטוסט.

ניתן לעיין בטבלה שלהלן לזמני בישול וטמפרטורות ספציפיים.

אחסון

1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.
3 יש ללפף את הכבל סביב מחזיק הכבלים הייעודי שבגב המכשיר.

הערה

- בנשיאת ה-Airfryer, חשוב תמיד להחזיק אותו באופן אופקי כדי שהסירים לא ייפלו בטעות, מה שעלול להזיק להם.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer, לדוגמה לתחתית הרשת הנשלפת וכו', מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

פתרון בעיות

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר **www.philips.com/support** לקבלת רשימה של שאלות נפוצות, או פנו למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל הידיות והחוגות הדרושות לך במהלך השימוש יישארו קרות מספיק למגע.
		הסיר, הסל ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
		אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:
		כל עוד אתה מודע לאזורים החמים ונמנע מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש לגמרי.
הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון.
	כמות מרכיבי המזון בסל גדולה מדי.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
	יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול.	יש לעקוב אחר ההוראות במדריך למשתמש זה כדי להכין צ'יפס תוצרת בית.
לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer.	המכשיר אינו מחובר.	בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר.
	ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד.	ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיוזים.
	לחצן ההפעלה/כיבוי עדיין לא הופעל.	יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי באמצעות האגודל ולוודא מגע של כל שטח הלחצן באצבע.
אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.	עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת הסל).	ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הסל לסיר כהלכה. אם תכניס את הסל בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסיר ולגרום לחתיכות קטנות של הציפוי להתקלף. אם דבר זה מתרחש, שים לב שהוא אינו מזיק מאחר שכל החומרים שבהם נעשה שימוש הם בטוחים למזון.
עשן לבן יוצא מהמכשיר.	אתה מבשל מרכיבים שומניים.	הסר בזהירות את השמן או השומן העודף מהסיר והמשך בבישול.
	הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.	עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסיר. תמיד נקה את הסיר ואת הסל ביסודיות לאחר כול שימוש.
	הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון.	חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
	המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף.	נגב מזון יבש לפני הנחתו בסל.
המסך של ה-Airfryer מציג "E1".	המכשיר שבור/פגום.	התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
	ייתכן שה-Airfryer שלך מאוחסן במקום קר מדי.	אם המכשיר אוחסן בסביבה עם טמפרטורה נמוכה, חכה שיתחמם לטמפרטורת החדר במשך 15 דקות לפחות לפני שתחבר אותו שוב. אם הצג שלך עדיין מציג "E1", התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
המסך של ה-Airfryer מציג "E4–E12".	ייתכן שיש תקלה במכשיר.	יש לנסות לנתק ולחבר מחדש את המכשיר. אם הבעיה לא נפתרה, יש להתקשר לקו החם של שירות פיליפס או לפנות למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
רעש מוזר נשמע מהחלק הפנימי של המכשיר.	המכשיר מצויד במאוורר הדרוש להובלת החום למזון, וגם במשאבת מים, הנחוצה להפעלת פונקציית האידוי של המכשיר.	מדובר ברעש רגיל של פעולת המכשיר. אם הרעש מתחזק או משתנה באופן בולט, יש לפנות למרכז התמיכה של פיליפס לקבלת ייעוץ נוסף.
יש מים בתא הבישול לאחר הבישול.	ה-Air fryer יוצר קיטור במהלך הבישול. הקיטור מתעבה על המזון ועל הדפנות הפנימיים של תא הבישול. מי העיבוי נשארים בתא הבישול לאחר הבישול.	כמות מסוימת של מים שנותרה בתא הבישול לאחר הבישול היא תופעה תקינה. די בניגוב המים במטלית רטובה ולא שוחקת.
מהבהב קבוע	אין מים במכל המים	יש להוסיף מים למכל.
	מכל המים ממוקם בצורה לקויה	יש ללחוץ כלפי מטה את מכל המים בחריץ התושבת כדי לקבע אותו במקומו ולאחר מכן ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהייה.
	חסימה בצינור המים	יש לפנות למרכז הצרכנים המקומי ולבקש שירות נוסף.
הבהוב קבוע	תזכורת להסרת אבנית	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. ראו הפרק 'הסרת אבנית'.
ייתכן שהצטברו מעט מי עיבוי על הדופן במהלך האידוי, ניקוי בקיטור או הסרת אבנית	זוהי תופעה רגילה, האדים יוצאים מפתח יציאת האוויר בצד ימין ונדחפים אל הקיר על ידי המאוורר	יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולהסיט את פתח יציאת האוויר הימני של המכשיר ישירות מול השקע החשמל כדי למנוע בעיות חשמל. אין להציב בקרבתו מכשירי מטבח אחרים. יש לייבש בעזרת מגב.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
נראה שהמכשיר דולף	דליפה בחלק הפנימי של המכשיר (דליפה של צינור מים וכו')	יש לפנות למרכז הצרכנים המקומי ולבקש שירות נוסף.
	המכשיר נסדק על ידי כוח חיצוני או עקב עיוות	
	דליפה ממכל המים	יש להוציא את מכל המים ולהתקין אותו שוב כיאות יש לבדוק אם יש סדקים במכל המים ולפנות למרכז הצרכנים המקומי
אין מספיק קיטור	אין מספיק מים במכל המים	יש לבדוק את מכל המים ולוודא שיש בו מספיק מים.
	מכל המים לא הוכנס למקומו כיאות	יש ללחוץ כלפי מטה את מכל המים בחריץ התושבת כדי לקבע אותו במקומו ולאחר מכן ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהייה.
	כניסת המים בחריץ בחלק העליון של המכשיר מלוכלכת או סתומה	יש לנקות ולשטוף את כניסת המים.
	סתימה במחולל הקיטור או דליפה בצינור הקיטור	לאחר שימוש ממושך קרוב לוודאי שיש צורך לבצע הסרת אבנית וניקוי של מחולל הקיטור. יש להפעיל את תוכנית הסרת האבנית. אם התקלה נמשכת, יש ליצור קשר עם מרכז הצרכנים
לא נשמע רעש של המאוורר או המנוע בעת הפעלת תוכנית אידוי, steam&airfrying, ניקוי בקיטור או הסרת אבנית, אך חיווי הטמפרטורה והזמן פועלים ואינם מהבהבים	זוהי תופעה רגילה. המכשיר פועל.	יש להמתין יותר מ-20 שניות ואז לבדוק שוב את התופעה.
מי עיבוי בשקע פנוי במהלך האידוי, ניקוי האדים, הסרת האבנית	המכשיר הונח קרוב מדי לשקעים הפנויים	מומלץ לכוונן את מיקום המכשיר או להשתמש בכיסוי מגן מפני אבק כדי למנוע הצטברות של עיבוי בשקעים פנויים.

2024 © 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 (12/2024)





100 % recycled paper
100 % papier recyclé