PHILIPS

NA15X



English 3
Čeština 33
Dansk 64
Deutsch 95
Eesti 129
Español 159
Français 191
Hrvatski 222
Italiano 253
Latviešu 285
Lietuviškai 316
Magyar 347
Nederlands 378
Norsk 410
Polski 441
Português 473
Română 505
Shqip 537
Slovenščina 568
Slovensky 599
Srpski 630
Suomi 661
Svenska 692
Türkçe 723
Ελληνικά 754
Български 787
Македонски 820
Русский 853
Українська 887
Қазақша 920
עברית 953

Contents

Important safety instruction 3
Danger 3
Warning 4
Caution 5
Electromagnetic fields (EMF) 6
Recycling 6
Warranty and support 6
Ecodesign information 6
Introduction 7
General description 7
Main parts 8
Control panel description 8
Description of functions 8
Before first use 9
Preparations before first use 10
Using the appliance 10
Cooking in the XXL pan 10
Cooking in dual pans 17
Cooking in small single pan 21
Cleaning 28
Cleaning table 29
Storage 29
Troubleshooting 30

Important safety instruction

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

Danger

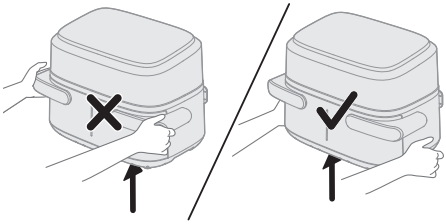
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, 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 being operated.
- 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 being operated.

- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.
- Before first use, the cord holder must be assembled onto the device.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber, Hot heating element, edge of metal parts.
- Do not plug in before taking out the packaging material and cord holder in the drawer.

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 remote control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- 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 the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 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 released at the handle position when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- 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 a big chamber, 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.
- Since this Airfryer has a big chamber, its weight is heavy when full of food. Never just use one hand to hold the handle.
- 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, divider, 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 of the on-line direction for use manual.
- Do not use pan handle to hold the device.



- 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.
- Do not put the pan on UI panel as it might fall down and cause hurt.

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 authorized by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- 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 minimize the production of acrylamide).
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- When using the XXL pan, make sure that the left and right programs are the same.
- This appliance is provided with a short power supply cord to reduce the risk of entanglement or tripping which can occur with a longer power-supply cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in the use. If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.

- The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord should be a grounded type 3-wire cord.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Electromagnetic fields (EMF)

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

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.

Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). 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, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website **home.id/warranty**.

Ecodesign information

Ecodesign information for Model identifier(s): NA15x

Description	Symbol	Value	Unit
Off-mode power consumption	P_{off}	0.2	W
Standby mode power consumption	P_{sb}	N/A	W
Period before automatic switches into standby mode	T_{sb}	20	Min
Measurement standard for service value	EN 50564:2011		

Contact details for obtaining more information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands

The appliance complies with the ecodesign requirements of COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.

Introduction

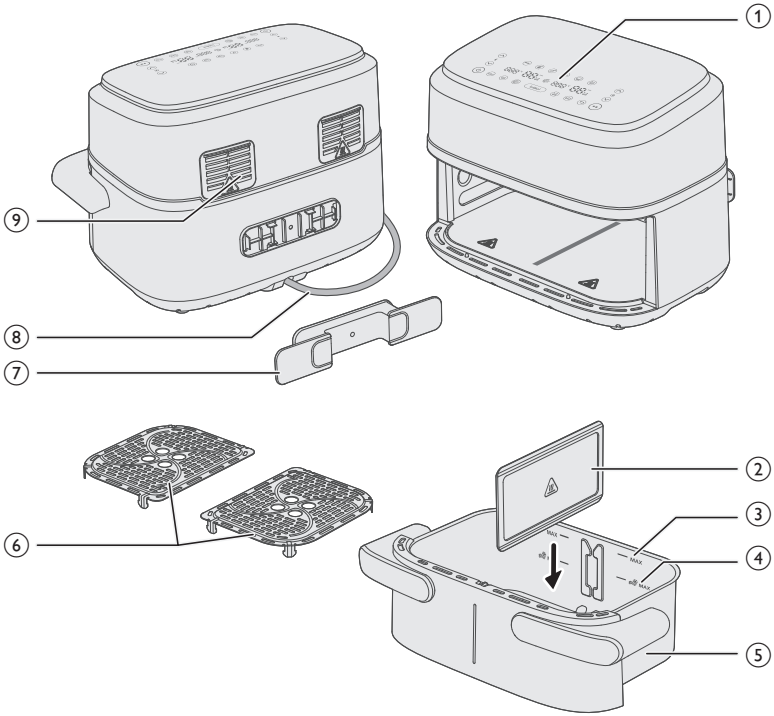
Congratulations and welcome to the Philips Family!

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

The dual baskets Airfryer with detachable divider provides you flexibility of selecting different capacity pan , you can cook 1-2 food portion in 3.55L small pan and large food portion for whole family in 7.1L XXL pan without divider. Additionally, you could prepare two different ingredient with various cooking temperature and cooking time, and have them finished at the same time.

It comes with the HomeID app, which 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.

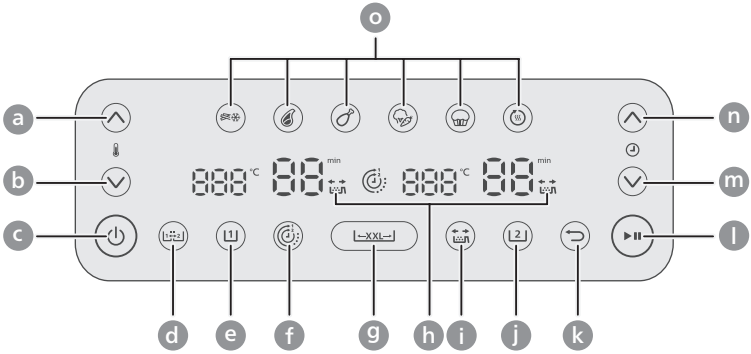
General description



Main parts

1 Control panel
2 Detachable divider
3 MAX indication for ingredients
4 MAX indication for frozen potato based snacks
5 7.1L XXL pan
6 Bottom plates
7 Cord holder
8 Power cord
9 Air Outlets

Control panel description



a Temperature up
b Temperature down
c On/off button
d Copy function button
e Left pan button
f Time function button
g XXL pan button
h Shaking reminder indication
i Shaking reminder button
j Right pan button
k Back button
l Start/pause button
m Time down button
n Time up button
o Preset buttons

Description of functions

Copy function

You can set the time and temperature for one pan and copy the setting with the other pan by pressing the copy function button.

Time function

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

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 will hear a “beep” and see a shaking icon flashing beside the time display.

Presets

You can choose from 6 presets. Presets 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 fries	Steak	Chicken drumsticks	Mixed vegetables	Cake/Muffin	Reheat

XXL pan button

You can cook in one 7.1L of XXL pan by removing the divider and pressing the XXL pan button.

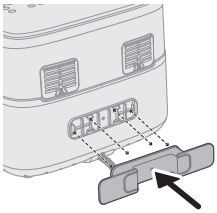
Back Button

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

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



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 Take out the cord holder from pan and attach it to the designated area on the back of 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.**

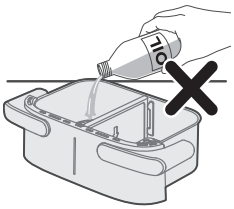
Preparations before first use

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

Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

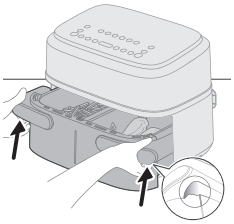
Using the appliance



Caution

- **This is an Airfryer 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.**

Note

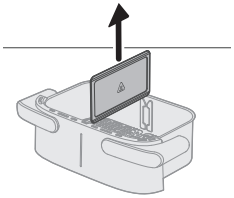


- During cooking or immediately after cooking, if you want to pull out the pan, please hold the groove position of side handles to take out pan, to avoid being scalded by the hot air flow coming out from appliance.

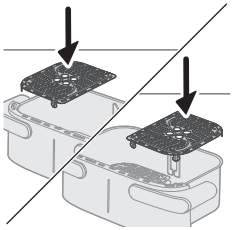
Cooking in the XXL pan

To cook a large portion of a single food, remove the divider and use the entire cooking space of 7.1L XXL pan.

Cooking with food table



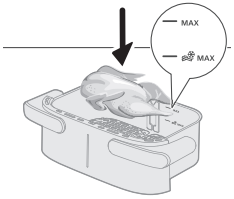
1 Take out the divider.



2 Put the bottom plates into the pan accordingly.

Note

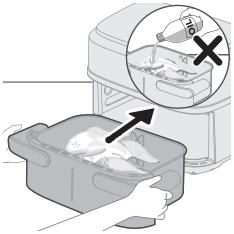
- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.



3 Put the ingredients in the pan.

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 pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.

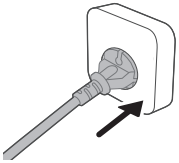


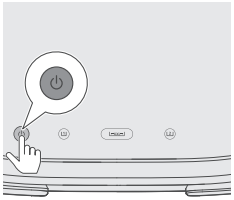
4 Put the pan into the Airfryer.

Caution

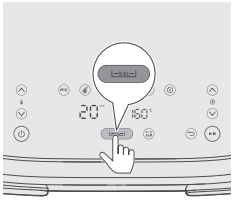
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**

5 Put the plug in the wall outlet.





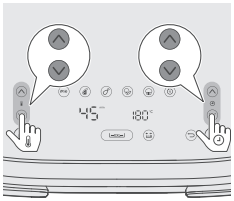
6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



7 Press the XXL button.

Note

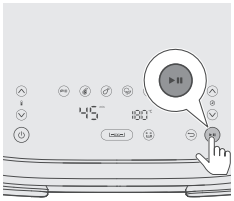
- Do not select the Left pan button ⑪ or Right pan button ⑫ for XXL pan cooking without divider. It might result in undercooked results.



8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (please see food table).

Tip

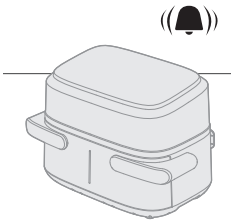
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To remind you of shaking the ingredients, press the shaking reminder button "⑭" to enable this function.



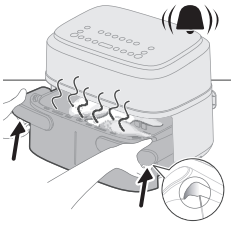
9 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

Note

- If ingredient require shaking or turning halfway through the cooking time("beep" sound and shaking notification will flash if shaking reminder enabled), pull out the pan with the basket, and shake it over the sink. Then put the pan back into the appliance.



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



11 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready.

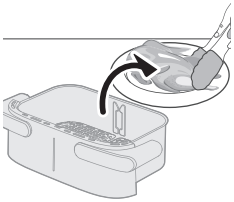
Caution

- **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.**
- **During cooking or immediately after cooking, if you want to pull out the pan, please hold the groove position of side handles to take out pan, to avoid being scalded by the hot air flow coming out from appliance.**

Note

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

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

XXL pan food table

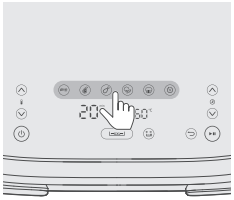
	Food amount	Temperature (°C)	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Small portion	1100g	200	28	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 13, 17, 20, and 24 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of fries.
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Big portion	1650g	200	41	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 19, 23, 29, and 35 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Homemade fries (10x10mm/0.4x0.4 in thick)	800g	180	28-33	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	800g	200	17-22	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	800g	200	10-22	shake, turn or stir halfway
Meat loaf	1000g	150	50-55	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190g/7oz)	5 pieces	200	18-20	shake, turn or stir halfway

Chicken drumsticks (around 125g/4.5oz)	8 pieces	180	25	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160g/6oz)	6 pieces	180	18-21	Turn halfway
Whole fish (around 300-400g/11-14oz)	3-4 piece	200	16-20	Turn halfway
Fish filet (around 200g/7oz)	5 pieces	200	15-20	
Mixed vegetables (roughly chopped)	1200g	180	18-22	Set the cooking time according to your own taste. Shake, turn or stir halfway
Mixed vegetables (roughly chopped) Big portion	2000g	180	20	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 10 and 15 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.
Muffins (around 40g/piece)	12 pieces	160	15	
Cake	500g	140	40-45	Use the baking accessory. The shape 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 cake.
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/2.1 oz)	8 pieces	180	8	
Homemade bread	500g	160	40-45	Use the baking accessory. The shape 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 cake.

Whole chicken (1.4kg)	1 piece	180	40-50	Press the whole chicken to keep its body in a relatively flat state before cooking. Try not to make it exceed the Max line to prevent the whole chicken from touching the heating element during cooking.
Chicken legs with root veggies	2 kg	180	45 -60	Shake/Turn chicken legs halfway through the cooking
Whole salmon filet	1.5 kg	180	20-30	n/a
2 x fresh baguette	1 kg	170	25 -40	n/a
Chocolate chip cookies	450 g	180	15 -25	n/a
Lasagne	2 kg	170	40-50	Add cheese on top halfway through the cooking, you can use baking accessory or any form that fits the XXL pan
Apple strudel	2 kg	170	30-45	n/a
Fresh bread rolls	600 g	170	20-35	n/a
Meatballs with baked gnocch	2 kg	170	20-30	Meatballs are placed in pan and gnochi are placed together with sauce and cheese in the baking accessory; turn meatballs around halfway through the cooking
Turkey roulade with veggies	2 kg	180	45 -60	Shake/Turn everything halfway through the cooking

Cooking with a preset

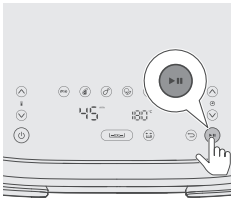
1 Follow steps 1 to 7 in section "Cooking with food table" to complete the common steps firstly.



2 Choose the preset.

Tip

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



3 Start the cooking process by pressing the Start/pause button.

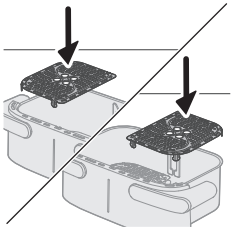
XXL pan preset table

	Icon	Food amount	Temperature default℃	Time default-min	Note
Frozen fries		800g	180	23	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (150-200g/-5-7 oz)		8 pieces	200	20	
Chicken drumpstick (around 125g/4.5oz)		10 pieces	180	24	shake1 time, turn or stir halfway
Mixed Vegetables		1200g	180	20	Roughly chopped，Shake, turn or stir halfway
Cake/Muffin		500g	140	40	Cake:Use the baking accessory,The shape should be as flat as possible to avoid that touches the heating element when rising,check the doneness before you take out the cake
Reheat			160	15	Adjust time according to your food type and food amount

Cooking in dual pans

Cooking with Time function

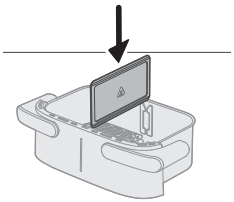
If cooking two foods with different temperatures, and time, use the **Time function** to finish both dishes at the same time.



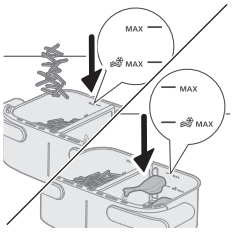
1 Put the bottom plates into the pan accordingly.

Note

- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.



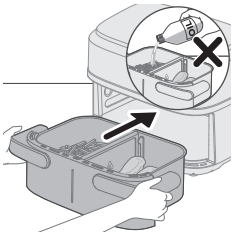
2 Put in the divider.



3 Place the two ingredients, for example, frozen fries and chicken drumstick, into different baskets.

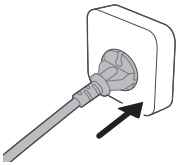
Note

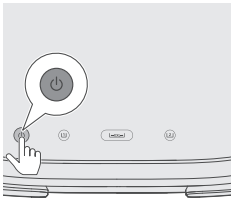
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.



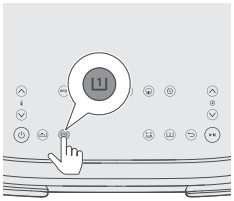
4 Put the pan into the Airfryer.

5 Put the plug in the wall outlet.

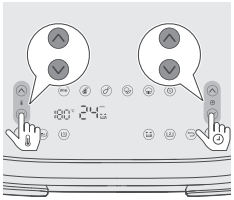




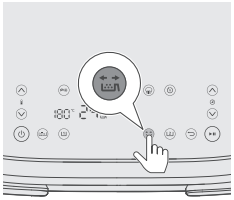
6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



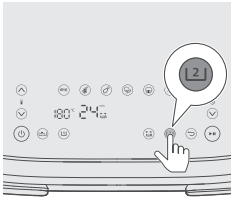
7 Select the left pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.



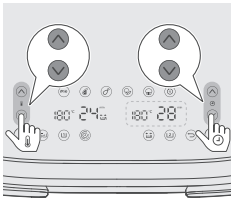
8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.



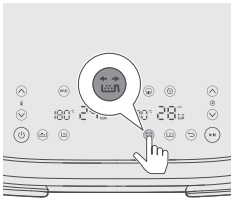
9 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during the cooking (For more information, see Note column in Food Table.).



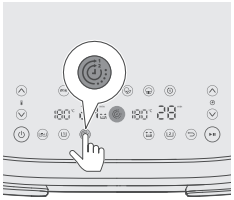
10 Select the right pan. The time and temperature indication on the right side starts blinking.



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



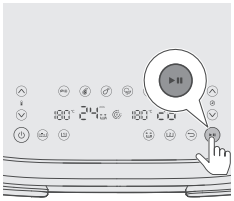
12 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during cooking. For more information, see Note column in Food Table.



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

Note

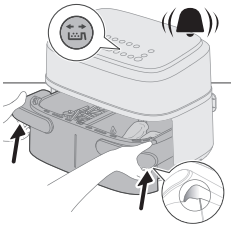
- If you are cooking two types of foods with different functions, temperatures, and cooking times, and they do not need to finish at the same time, you can skip this step.
- While cooking, if you adjust the time for one pan, the Time function will be disabled, and both pans will operate separately. To reactivate the Time function, press the Start/Pause button, then press Time function button, and press Start/Pause button again to resume cooking.



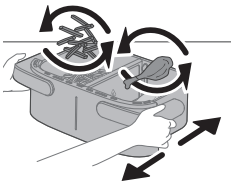
14 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

Tip

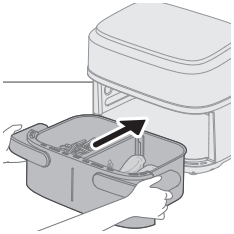
- To pause both pans, press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for both pans.
- To pause only one pan, select that pan first, then press the Start/Pause button. Press it again to continue cooking for that pan.
- You can use a preset in one pan and manual settings in the other.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



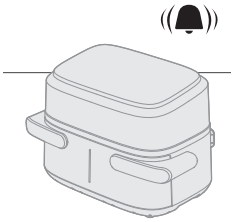
15 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan by holding side handle with both hands.



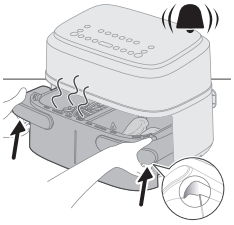
16 Shake the pan over the sink.



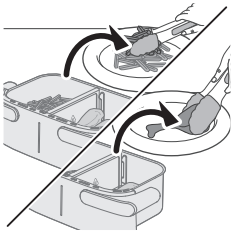
17 Put the pan back into the appliance.



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



19 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready, if not yet, simply slide the pan back into the Airfryer and add a few extra minutes.

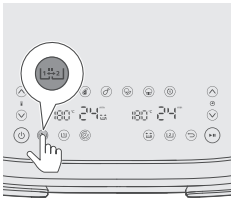


20 Carefully remove the ingredients from the pan with barbecue tongs.

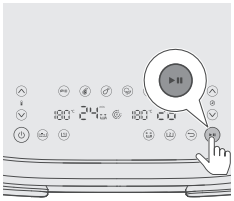
Cooking with Copy function

Copy function is used to cook a large amount of the same food or different food using the same temperature and time.

1 Follow steps 1 to 9 in chapter “Cooking with Time function”.



2 Press the Copy function button.

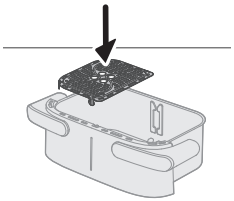


3 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

Cooking in small single pan

To cook a small portion of a single food in a small single pan.

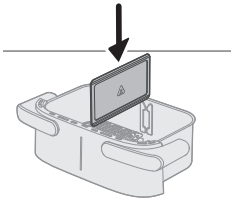
Cooking with food table



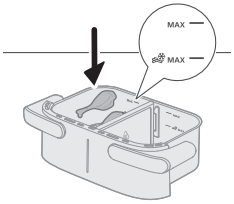
1 Put the bottom plates into the pan accordingly.

Note

- It is normal to apply some force to place the bottom plates in the pan.



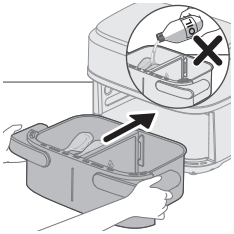
2 Put in the divider.



3 Put the ingredients in the left pan.

Note

- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.

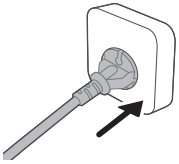


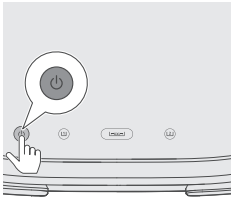
4 Put the pan into the Airfryer.

Caution

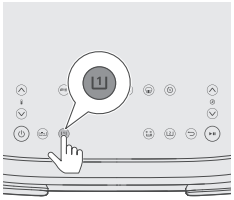
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**

5 Put the plug in the wall outlet.





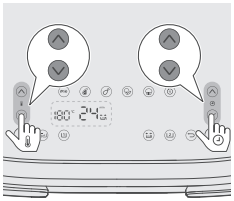
6 Press the power On/Off button to switch on the appliance.



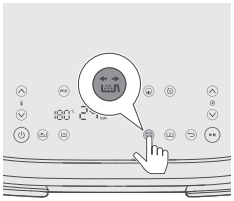
7 Select the left pan. The time and temperature indication on the left side starts blinking.

Note

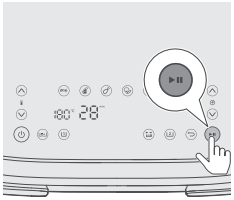
- Do not select “XXL pan” button for small single pan cooking with divider. It might result in overcooked effect and more energy consumption.



8 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature (please see food table).



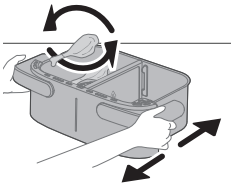
9 Press the shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process if ingredients require shaking or turning during cooking. For more information, see Note column in Food Table.



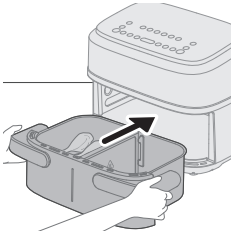
10 Press the Start/Pause button to start the cooking process.



11 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan by holding side handle with both hands.



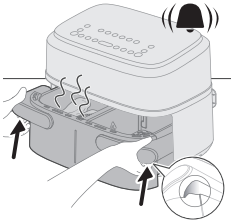
12 Shake the pan over the sink.



13 Put the pan back into the appliance.



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



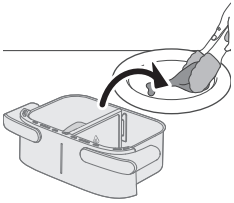
15 Hold the groove position of side handles to pull out the pan and check if the ingredients are ready.

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.**

Tip

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



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

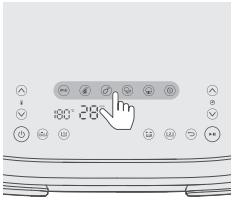
Caution

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

Single pan food table

	Food amount	Temperature (°C)	Time (min)	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Small portion	540g	200	27	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 13, 16, 20, and 23 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for small portions of fries.
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) Big portion	800g	200	39	Turn off the shaking reminder and manually shake or turn the food promptly at 18, 23, 28, and 33 minutes. Shake 4 times during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of fries.
Homemade fries (10x10mm/0.4x0.4 in thick)	400g	180	30-35	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	400g	200	20-22	shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	400g	200	15-20	shake, turn or stir halfway
Meat loaf	600g	150	42-47	Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 190g/7oz)	2 pieces	200	18-22	shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125g/4.5oz)	4 pieces	180	26	shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160g/6oz)	3 pieces	180	21-23	Turn halfway
Whole fish (around 300-400g/11-14oz)	1 piece	200	23-25	Turn halfway
Fish filet (around 200g/7oz)	2 pieces	200	24-27	

Mixed vegetables (roughly chopped)	860g	180	21	Turn off the shaking reminder and manually shake or stir the food promptly at 10 and 16 minutes during the cooking process to achieve optimal cooking performance for big portions of mixed vegetables.
Muffins (around 40g/piece)	6 pieces	160	15	
Cake	300g	160	40-45	Use the baking accessory.The shape 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 cake.
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/2.1 oz)	4 pieces	180	8	



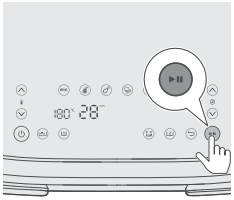
Cooking with presets

1 Follow steps 1 to 7 in chapter “Cooking with food table”.

2 Choose the preset.

Tip

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



3 Start the cooking process by pressing the Start/pause button.

Single pan preset table

Icon	Food amount	Tempera-ture default℃	Time default-min	Note

Frozen fries		400g	180	24	Shake, turn or stir 2-3 times in between
Steak (150-200g/5--7 oz)		4 pieces	200	22	
Chicken drumpstick (around 125g/4.5oz)		5 pieces	180	26	shake1 time, turn or stir halfway
Mixed Vegetables		500g	180	18	Roughly chopped，Shake, turn or stir halfway
Cake/Muffin (around 50g/2oz)		6 pieces	160	20	Muffin:Use muffin cup
Reheat			160	16	Adjust time according to your food type 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.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- For the XXL pan you need 800g /28 oz and for a single pan 400g /14 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.

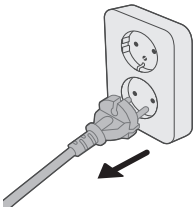
6 Put the sticks into the basket.

Cleaning

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.**

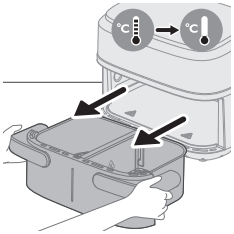
Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.



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.

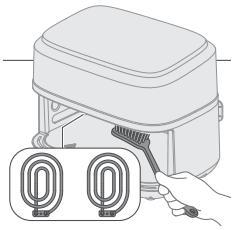


2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

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

Tip

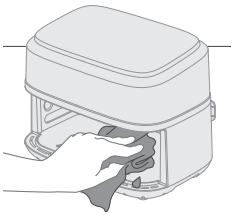
- If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket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

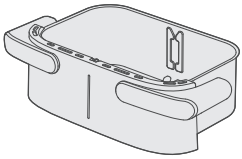
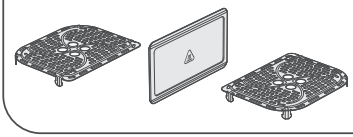


5 To prevent scratches, gently wipe the outside of the appliance with an unwrinkled, clean, and soft cloth. Begin with a slightly moistened cloth and follow up with a dry one, if necessary.



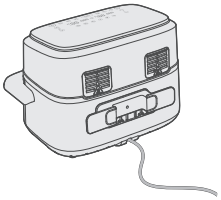
6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

Cleaning table

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.

Problem	Possible cause	Solution
	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.
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.	The device is too cold. Leave it at room temperature for at least 60 minutes. If the issue remains, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The screen on the Airfryer shows "E2".	The divider is not assembled.	Assemble the divider.
	"E2" alert will occur and stop cooking when one small pan just stop cooking and the other small pot start cooking immediately.	Pull out the pan to let device cool down for 2mins and put it back to prepare cooking for the other small pan.
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.

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny 33
Nebezpečí 33
Varování 34
Upozornění 35
Elektromagnetická pole (EMP) 36
Recyklace 36
Záruka a podpora 36
Informace o ekodesignu 36
Úvod 37
Všeobecný popis 38
Hlavní části 38
Popis ovládacího panelu 39
Popis funkcí 39
Před prvním použitím 40
Příprava před prvním použitím 40
Použití přístroje 41
Vaření v XXL nádobě 41
Vaření ve dvojité nádobě 48
Vaření v malé samostatné nádobě 52
Čištění 59
Tabulka čištění 60
Skladování 60
Řešení problémů 61

Důležité bezpečnostní pokyny

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

Nebezpečí

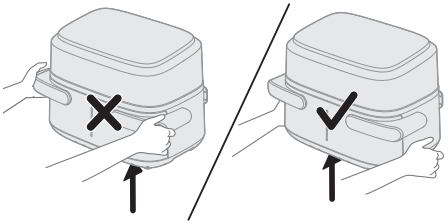
- Neumisťujte přístroj na horký plynový sporák, ani do jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vařiče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehřáté trouby.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani ho neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do nádoby, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte otvory přívodu a výstupu 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.

- Nikdy nevkládejte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené v nádobě.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač prázdný a že v ohřívači nejsou žádné potraviny.
- Před prvním použitím musíte k přístroji připojit držák na kabel.
- Při čištění horní části varné komory dávejte pozor na rozpálené topné těleso a okraje kovových částí.
- Nezapojujte přístroj dříve, než vyjmete obalový materiál a držák kabelu z přihrádky.

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.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- 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 10 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. Při vytahování nádoby z přístroje dávejte pozor také na horkou páru a vzduch, které unikají u rukojeti.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- 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 velkou komoru 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.
- Fritéza Airfryer má velkou komoru, a proto je její hmotnost při naplnění potravinami vysoká. Nikdy nedržte rukojeť pouze jednou rukou.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba, přepážka a příslušenství umístěné uvnitř varné komory se během používání přístroje a po něm zahřívají; vždy s nimi proto manipulujte opatrně.

- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Řiďte se pokyny uvedenými v online návodu k použití.
- K držení přístroje nepoužívejte rukojeť nádoby.



- Držák kabelu slouží také jako distanční vložka; vytvořením prostoru mezi zařízením a zdí zabraňuje akumulaci tepla. Nikdy tuto vložku neodstraňujte.
- Nádobu nepokládejte na panel uživatelského rozhraní, protože by mohla spadnout a způsobit zranění.

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.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte, aby suroviny 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 akrylamidu).
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Buďte opatrní při vytahování uvařených pokrmů a nenechte vypadnout žádné příslušenství.
- Při použití nádoby XXL musí být programy pro levou a pravou stranu stejné.
- Přístroj je vybaven krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí, ke kterému může dojít při použití delšího napájecího kabelu.
- Prodlužovací kabely lze použít, pokud jste při jejich používání opatrní.
  V případě použití prodlužovacího kabelu:
  - Vyznačený jmenovitý elektrický výkon kabelu musí odpovídat jmenovité hodnotě přístroje.

- Kabel umístěte tak, aby nepřečníval přes okraj pultu nebo desky stolu, kde by za něj mohly zatáhnout děti nebo by mohl způsobit nechtěné převrhnutí přístroje jiným způsobem.
- Prodlužovací kabel by měl být uzemněného třívodičového typu.

- Přístroj má polarizovanou zástrčku (jeden kolík je širší než druhý). Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, je tato zástrčka určena k zapojení do polarizované zásuvky pouze jedním směrem. Pokud zástrčka do zásuvky zcela nezapadne, otočte ji. Pokud přesto nezapadne, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se zástrčku jakkoli upravovat.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Recyklace



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

Záruka a podpora

Společnost Versuni Netherlands B.V., se sídlem na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, poskytuje na tento produkt dvouletou záruku od data nákupu (nebo od data dodání, pokud je pozdější). 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, náhradní díly nebo uplatnit záruku, navštivte náš web **home.id/warranty**.

Informace o ekodesignu

Informace o ekodesignu pro identifikátory modelu: NA15x

Popis	Označení	Hodnota	Jednotka
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	P_{off}	0,2	W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	P_{sb}	N/A	W
Doba před automatickým přepnutím do pohotovostního režimu	T_{sb}	20	Min

Norma pro měření provozní hodnoty	EN 50564:2011
Kontaktní údaje pro účely získání více informací	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands
Přístroj vyhovuje požadavkům na ekodesign NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2023/826.	

Úvod

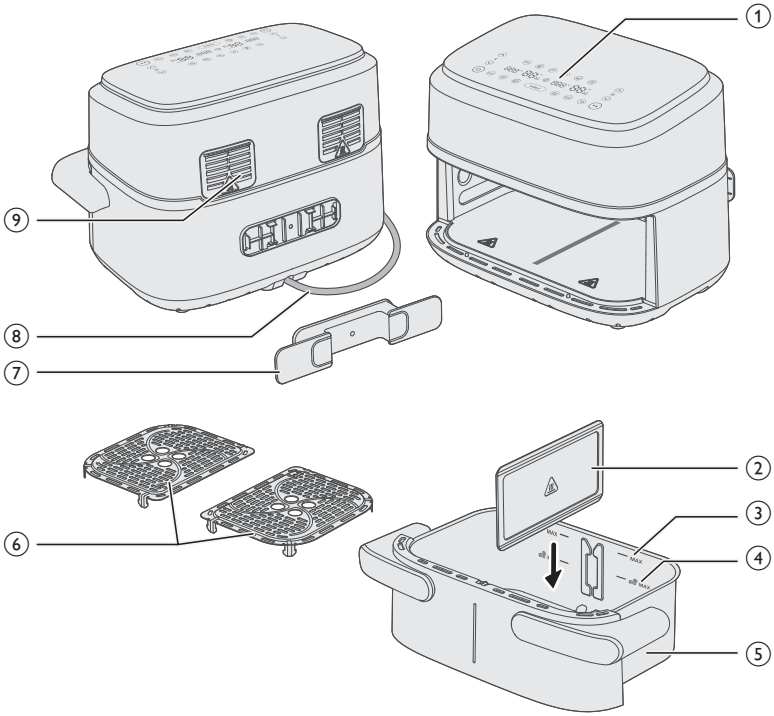
Gratulujeme a vítáme vás do rodiny Philips!

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

Fritéza Airfryer se dvěma košíky a odnímatelným rozdělovačem vám poskytuje flexibilitu při výběru nádoby s různou kapacitou. Můžete tak připravit 1–2 porce jídla v malé nádobě o objemu 3,55 l a velkou porci jídla pro celou rodinu v XXL nádobě o objemu 7,1 l bez přepážky. Navíc můžete připravit dvě různé přísady s různou teplotou a dobou vaření a nechat je dokončit ve stejnou dobu.

Součástí je aplikace HomeID, která obsahuje podrobné rady a stovky receptů na lahodné pokrmy, včetně konkrétních nastavení pro vaši horkovzdušnou fritézu se dvěma košíky. Stáhněte si aplikaci pomocí kódu QR umístěného na balení.

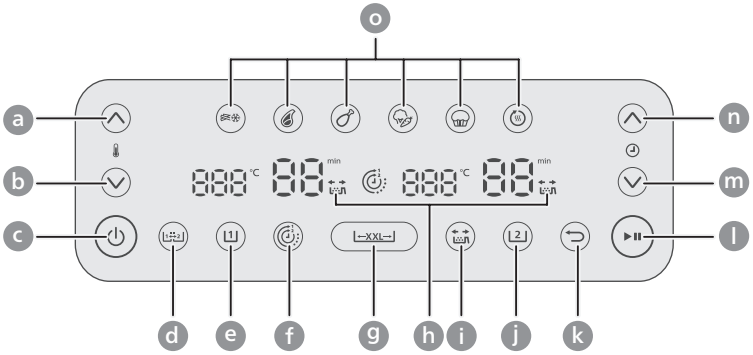
Všeobecný popis



Hlavní části

1 Ovládací panel
2 Odnímatelný rozdělovač
3 Označení MAX pro přísady
4 Označení MAX pro pochoutky obsahující smažené brambory
5 XXL nádoba o objemu 7,1 l
6 Spodní desky
7 Držák kabelu
8 Napájecí kabel
9 Výstupy vzduchu

Popis ovládacího panelu



a Zvýšení teploty
b Snížení teploty
c Tlačítko vypínače
d Tlačítko kopírování funkce
e Tlačítko levé nádoby
f Tlačítko funkce času
g Tlačítko XXL nádoby
h Indikátor upozornění na protřepání
i Tlačítko upozornění na protřepání
j Tlačítko pravé nádoby
k Tlačítko zpět
l Tlačítko pro spuštění/pozastavení
m Tlačítko snížení času
n Tlačítko zvýšení času
o Tlačítka předvoleb

Popis funkcí

Funkce kopírování

Můžete nastavit čas a teplotu pro jednu nádobu a použít toto nastavení na druhou nádobu stisknutím tlačítka kopírování funkce.

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.

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.

Předvolby

Můžete si vybrat z 6 předvoleb. 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 hranolky	Steak	Kuřecí stehna	Směs zeleniny	Koláč/muffin	Ohřev

Tlačítko XXL nádoby

Můžete vařit v jedné XXL nádobě o objemu 7,1 l tak, že vyjmete rozdělovač a stisknete tlačítko XXL nádoby.

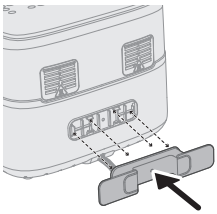
Tlačítko zpět

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

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



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 Vyjměte držák kabelu z nádoby a připevněte jej na určené místo na zadní straně přístroje zacvaknutím na místo.

Upozornění

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

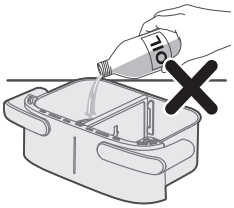
Příprava před prvním použitím

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

Poznámka

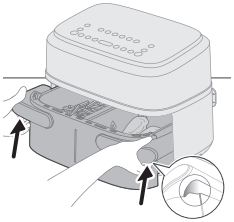
- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.
- Nepokládejte přístroj v provozu do blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a skříň.

Použití přístroje



Upozornění

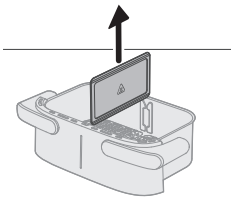
- **Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.**
- **Nedotýkejte se horkých povrchů. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.**
- **Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.**
- **Při prvním použití přístroje z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



Poznámka

- Během vaření nebo okamžitě po vaření, pokud chcete nádobu vytáhnout, držte při vytahování nádoby polohu drážek bočních rukojetí, abyste se neopařili proudem horkého vzduchu vycházejícího ze spotřebiče.

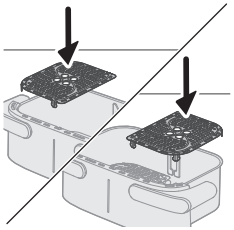
Vaření v XXL nádobě



Chcete-li uvařit velkou porci jednoho jídla, vyjměte rozdělovač a využijte celý varný prostor 7,1l XXL nádoby.

Vaření s tabulkou pokrmů

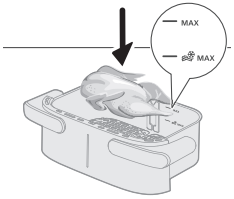
1 Vyjměte rozdělovač.



2 Umístěte spodní desky do nádoby.

Poznámka

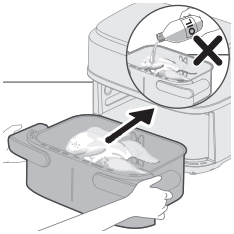
- Je běžné, že je třeba vyvinout určitou sílu, abyste spodní desky vložili do nádoby.



3 Vložte přísady do nádoby.

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 nádobu nepřeplňujte nad ukazatel „MAX", protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

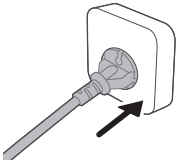


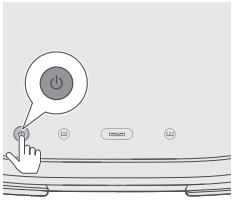
4 Zasuňte nádobu do fritézy Airfryer.

Upozornění

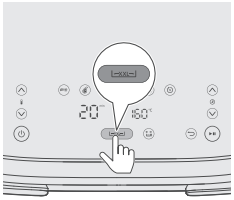
- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.





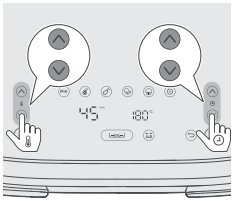
6 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



7 Stiskněte tlačítko XXL.

Poznámka

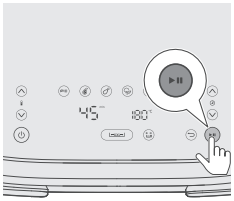
- Pro vaření v XXL nádobě bez rozdělovače nevolte tlačítko levé nádoby ⑪ nebo pravé nádoby ⑫. Mohlo by to mít za následek nedostatečně uvařené výsledné pokrmy.



8 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času (viz tabulka pokrmů).

Tip

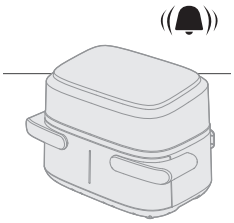
- Některé přísady je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů"). Chcete-li si připomenout protřepání přísad, stiskněte tlačítko upozornění na protřepání „", abyste tuto funkci aktivovali.



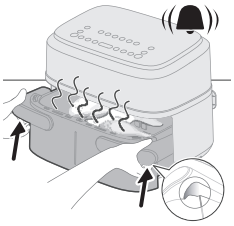
9 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

Poznámka

- Pokud přísady vyžadují protřepání nebo otočení v polovině doby přípravy (ozve se „pípnutí" a upozornění na protřepání bude blikat, pokud je zapnuto připomenutí protřepání), vytáhněte nádobu s košíkem a protřepejte ji nad dřezem. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.



10 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



11 Podržením polohy drážek bočních rukojetí vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

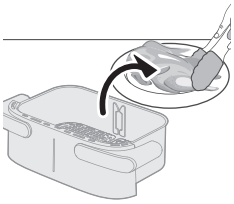
Upozornění

- **Nádoba fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku apod.), když ji vyjmete ze zařízení.**
- **Během vaření nebo okamžitě po vaření, pokud chcete nádobu vytáhnout, držte při vytahování nádoby polohu drážek bočních rukojetí, abyste se neopařili proudem horkého vzduchu vycházejícího ze spotřebiče.**

Poznámka

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

12 Opatrně vyjměte přísady z nádoby pomocí grilovacích kleští.



Upozornění

- **Nádobu při vyjímání přísad nenaklánějte, protože by z ní mohl vypadnout košík a rozstříknout olej.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**
- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

Tabulka pokrmů – XXL nádoba

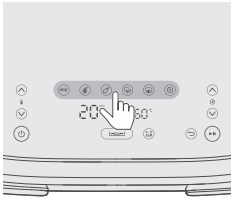
	Množství potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Malá porce	1100 g	200	28	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 13, 17, 20 a 24 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě malých porcí hranolků.
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Velká porce	1650 g	200	41	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 19, 23, 29 a 35 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palce)	800 g	180	28–33	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Mražené kuřecí medailonky	800 g	200	17–22	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	800 g	200	10–22	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Sekaná pečeně	1000 g	150	50–55	Použijte pečicí příslušenství

Kotlety bez kosti (zhruba 190 g / 7 uncí)	5 kusů	200	18–20	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	8 kusů	180	25	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 uncí)	6 kusů	180	18–21	V polovině otočte
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	3–4 ks	200	16–20	V polovině otočte
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	5 kusů	200	15–20	
Směs zeleniny (hrubě krájená)	1200 g	180	18–22	Čas přípravy nastavte podle chuti. V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Směs zeleniny (hrubě krájená) Velká porce	2000 g	180	20	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 10 a 15 minutách ručně protřepejte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.
Muffiny (zhruba 40 g/ks)	12 kusů	160	15	
Koláč	500 g	140	40–45	Použijte pečicí příslušenství. Tvar by měl být co nejplošší, aby se koláč při kynutí nedotýkal topného tělesa, a před vyjmutím zkontrolujte jeho propečenost.
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2,1 unce)	8 kusů	180	8	
Domácí chléb	500 g	160	40–45	Použijte pečicí příslušenství. Tvar by měl být co nejplošší, aby se koláč při kynutí nedotýkal topného tělesa, a před vyjmutím zkontrolujte jeho propečenost.

Celé kuře (1,4 kg)	1 kus	180	40–50	Před vařením celé kuře stlačte, aby mělo tělo v relativně plochém stavu. Snažte se, aby nepřesahovalo rysku „Max“, a celé kuře se tak během vaření nedotýkalo topného tělesa.
Kuřecí stehna s kořenovou zeleninou	2 kg	180	45–60	V polovině pečení kuřecí stehna protřepejte/obraťte
Celý filet z lososa	1,5 kg	180	20–30	není k dispozici
2x čerstvá bageta	1 kg	170	25–40	není k dispozici
Sušenky s kousky čokolády	450 g	180	15–25	není k dispozici
Lasagne	2 kg	170	40–50	V polovině pečení přidejte navrch sýr, můžete použít příslušenství na pečení nebo jakoukoli formu, která se hodí do XXL nádoby
Jablečný závin	2 kg	170	30–45	není k dispozici
Čerstvé chlebové rolky	600 g	170	20–35	není k dispozici
Masové kuličky se zapečenými noky	2 kg	170	20–30	Masové kuličky se vloží do nádoby a noky se vloží společně s omáčkou a sýrem do příslušenství na pečení; v polovině pečení se masové kuličky otočí
Krůtí roláda se zeleninou	2 kg	180	45–60	V polovině pečení vše protřepejte/obraťte

Vaření pomocí předvolby

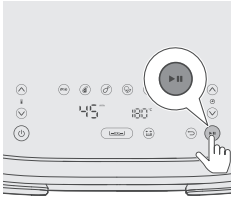
1 Postupujte podle kroků 1 až 7 v části „Vaření s tabulkou pokrmů“ a nejprve dokončete společné kroky.



2 Vyberte předvolbu.

Tip

- Chcete-li předvolbu změnit, stiskněte tlačítko Zpět nebo zrušte výběr předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.



3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

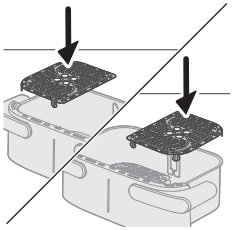
Tabulka předvoleb XXL nádoby

	Ikona	Množství potravin	Výchozí teplota °C	Výchozí čas (min)	Poznámka
Mražené hranolky		800 g	180	23	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Steak (150–200 g / 5–7 uncí)		8 kusů	200	20	
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4,5 unce)		10 kusů	180	24	1krát protřepejte, v polovině přípravy obraťte nebo zamíchejte
Směs zeleniny		1200 g	180	20	Hrubě nasekejte, v polovině přípravy protřepejte, obraťte nebo promíchejte
Koláč/muffin		500 g	140	40	Koláč: Použijte příslušenství na pečení, tvar by měl být co nejplošší, aby se při kynutí nedotýkal topného tělesa, a před vyjmutím koláče zkontrolujte jeho propečenost
Ohřev			160	15	Nastavte čas podle typu a množství potravin

Vaření ve dvojité nádobě

Vaření s funkcí času

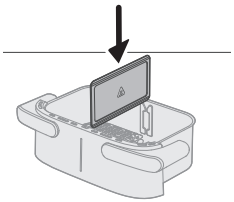
Pokud připravujete dva pokrmy s různými teplotami a časem, použijte **funkci času**, abyste oba pokrmy dokončili současně.



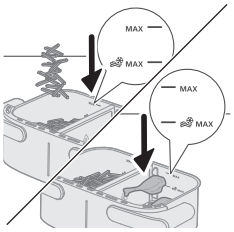
1 Umístěte spodní desky do nádoby.

Poznámka

- Je běžné, že je třeba vyvinout určitou sílu, abyste spodní desky vložili do nádoby.



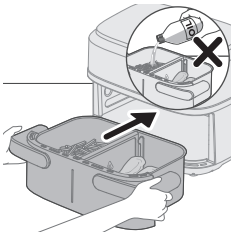
2 Vložte rozdělovač.



3 Obě přísady, například mražené hranolky a kuřecí stehna, vložte do různých košíků.

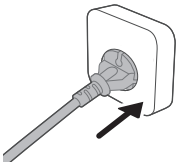
Poznámka

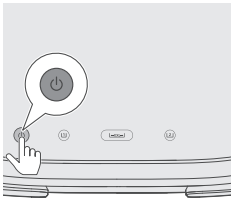
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů".
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů", ani nádobu nepřeplňujte nad ukazatel „MAX", protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.



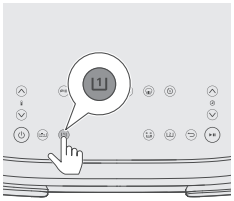
4 Zasuňte nádobu do fritézy Airfryer.

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

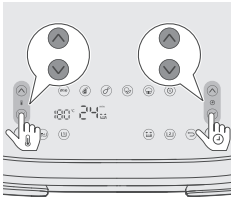




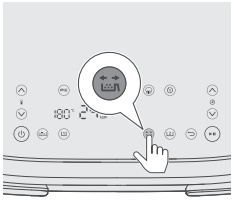
6 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



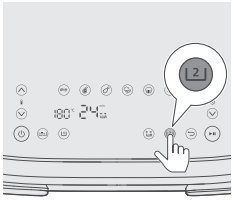
7 Vyberte levou nádobu. Indikace času a teploty na levé straně začne blikat.



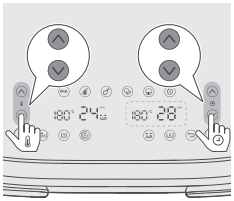
8 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.



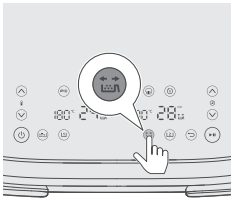
9 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, abyste byli během vaření upozorněni na protřepání pokrmu, pokud přísady vyžadují protřepat nebo otočit během vaření (další informace naleznete ve sloupci Poznámka v tabulce pokrmů).



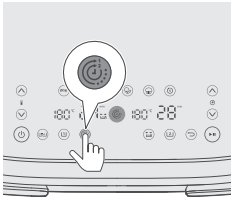
10 Vyberte pravou nádobu. Indikace času a teploty na pravé straně začne blikat.



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



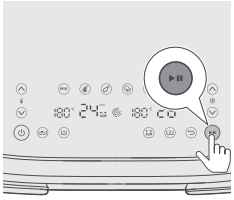
12 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, abyste byli během vaření upozorněni na protřepání pokrmu, pokud přísady vyžadují protřepat nebo otočit během vaření. Další informace naleznete ve sloupci s poznámkami v tabulce pokrmů.



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

Poznámka

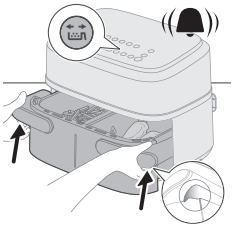
- Pokud vaříte dva druhy pokrmů s různými funkcemi, teplotami a dobou vaření a není nutné, aby byly hotové ve stejnou dobu, můžete tento krok vynechat.
- Pokud během vaření nastavíte čas pro jednu z nádob, funkce času bude deaktivována a obě nádoby budou pracovat samostatně. Chcete-li funkci času znovu aktivovat, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení, poté stiskněte tlačítko funkce času a opětovným stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení obnovte vaření.



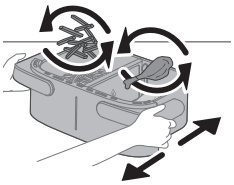
14 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

Tip

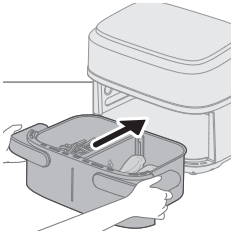
- Chcete-li obě nádoby pozastavit, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Opětovným stisknutím pokračujte ve vaření v obou nádobách.
- Chcete-li pozastavit pouze jednu nádobu, vyberte nejprve tuto nádobu a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Opětovným stisknutím tlačítka pokračujte ve vaření 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.



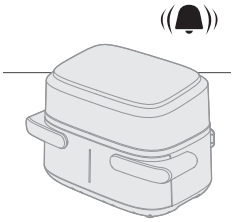
15 Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vytáhněte nádobu tak, že oběma rukama přidržíte boční rukojeť.



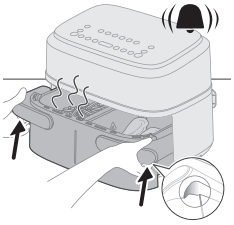
16 Protřepejte nádobu nad dřezem.



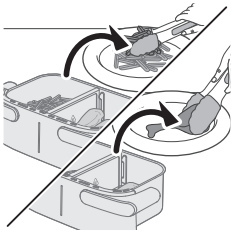
17 Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje.



18 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



19 Podržením polohy drážek bočních rukojetí vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady hotové. Pokud ještě nejsou, jednoduše zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidejte několik minut navíc.

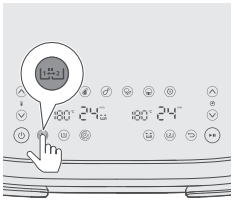


20 Opatrně vyjměte přísady z nádoby pomocí grilovacích kleští.

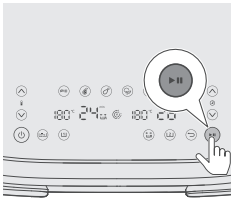
Vaření s kopírováním funkcí

Funkce kopírování slouží k vaření velkého množství stejného jídla nebo různých jídel za použití stejné teploty a času.

1 Postupujte podle kroků 1 až 9 v kapitole „Vaření s funkcí času".



2 Stiskněte tlačítko Kopírování funkce.

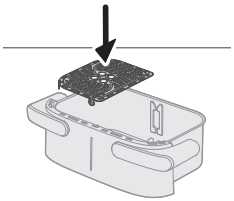


3 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.

Vaření v malé samostatné nádobě

Pro vaření malé porce jednoho jídla v malé samostatné nádobě.

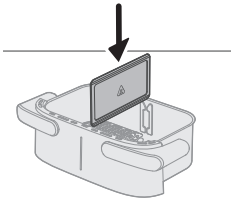
Vaření s tabulkou pokrmů



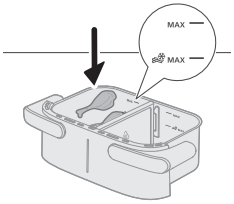
1 Umístěte spodní desky do nádoby.

Poznámka

- Je běžné, že je třeba vyvinout určitou sílu, abyste spodní desky vložili do nádoby.



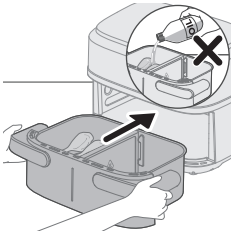
2 Vložte rozdělovač.



3 Vložte přísady do levé nádoby.

Poznámka

- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani nádobu nepřeplňujte nad ukazatel „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

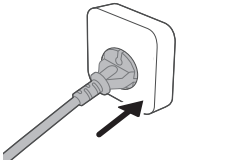


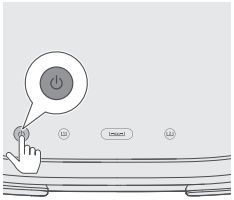
4 Zasuňte nádobu do fritézy Airfryer.

Upozornění

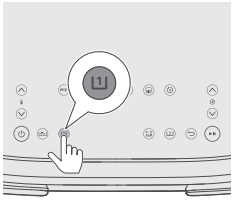
- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.





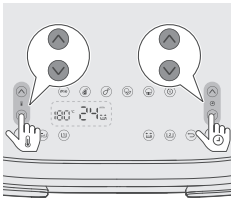
6 Stisknutím tlačítka vypínače zapněte přístroj.



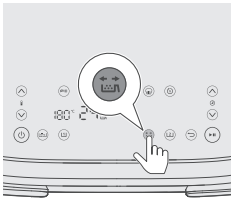
7 Vyberte levou nádobu. Indikace času a teploty na levé straně začne blikat.

Poznámka

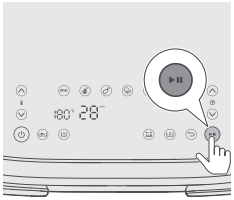
- Při vaření v malé samostatné nádobě s rozdělovačem nevolte tlačítko „XXL nádoba“. Mohlo by dojít k příliš dlouhému vaření a větší spotřebě energie.



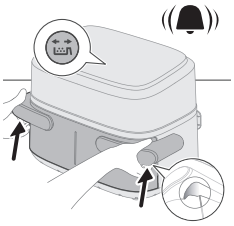
8 Vyberte požadovaný čas a teplotu stisknutím tlačítek zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času (viz tabulka pokrmů).



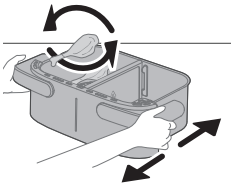
9 Stiskněte tlačítko upozornění na protřepání, abyste byli během vaření upozorněni na protřepání pokrmu, pokud přísady vyžadují protřepat nebo otočit během vaření. Další informace naleznete ve sloupci s poznámkami v tabulce pokrmů.



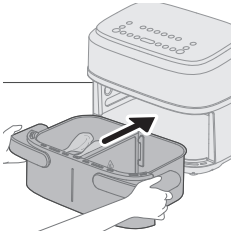
10 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spusťte proces vaření.



11 Jakmile uslyšíte zvukový signál upozornění na protřepání, vytáhněte nádobu tak, že oběma rukama přidržíte boční rukojeť.



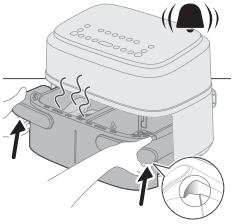
12 Protřepejte nádobu nad dřezem.



13 Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje.



14 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.



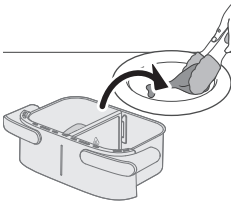
15 Podržením polohy drážek bočních rukojetí vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou přísady připraveny.

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.**

Tip

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



16 Opatrně vyjměte přísady z nádoby pomocí grilovacích kleští.

Upozornění

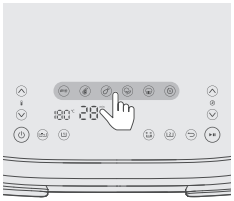
- **Při vyjímání přísad nádobu nenaklánějte, protože košík by mohl vypadnout a mohla by vystříknout voda.**
- **Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.**
- **Přihrádek ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

Tabulka pokrmů – jedna nádoba

	Množství potravin	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Malá porce	540 g	200	27	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 13, 16, 20 a 23 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě malých porcí hranolků.
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 palce) Velká porce	800 g	200	39	Vypněte upozornění na protřepání a jídlo ručně protřepejte nebo otočte po 18, 23, 28 a 33 minutách. Během procesu vaření protřepejte 4krát, abyste dosáhli optimálního výkonu při přípravě velkých porcí hranolků.
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 palce)	400 g	180	30–35	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Mražené kuřecí medailonky	400 g	200	20–22	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Zmražené jarní závitky	400 g	200	15–20	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Sekaná pečeně	600 g	150	42–47	Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 190 g / 7 uncí)	2 kusy	200	18–22	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 unce)	4 kusy	180	26	v polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 uncí)	3 ks	180	21–23	V polovině otočte
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 uncí)	1 kus	200	23–25	V polovině otočte
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 uncí)	2 kusy	200	24–27	

Směs zeleniny (hrubě krájená)	860 g	180	21	Vypněte upozornění na protřepání a během vaření jídlo po 10 a 16 minutách ručně protřepejte nebo promíchejte, abyste dosáhli optimálního výsledku při přípravě velkých porcí zeleninových směsí.
Muffiny (zhruba 40 g/ks)	6 kusů	160	15	
Koláč	300 g	160	40–45	Použijte příslušenství na pečení, tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při kynutí nedotýkal topného tělesa, a před vyjmutím zkontrolujte jeho propečenost.
Předpečený chléb/rohlíky (zhruba 60 g / 2,1 unce)	4 kusy	180	8	

Vaření pomocí předvoleb

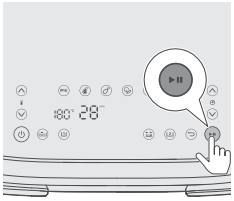


1 Postupujte podle kroků 1 až 7 v kapitole „Vaření s tabulkou pokrmů“.

2 Vyberte předvolbu.

Tip

- Chcete-li předvolbu změnit, stiskněte tlačítko Zpět nebo zrušte výběr předvolby a vyberte požadovanou předvolbu.



3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

Tabulka předvoleb pro jednu nádobu

Ikona	Množství potravin	Výchozí teplota °C	Výchozí čas (min)	Poznámka

Mražené hranolky		400 g	180	24	V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Steak (150–200 g / 5–7 uncí)		4 kusy	200	22	
Kuřecí paličky (zhruba 125 g / 4,5 unce)		5 kusů	180	26	1krát protřepejte, v polovině přípravy obraťte nebo zamíchejte
Směs zeleniny		500 g	180	18	Hrubě nasekejte, v polovině přípravy protřepejte, obraťte nebo promíchejte
Koláč/muffin (asi 50 g / 2 unce)		6 kusů	160	20	Muffin: Použijte formičky na muffiny
Ohřev			160	16	Nastavte čas podle typu a množství potravin

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 udržení teploty křupavost, zkraťte dobu udržení teploty tak, že zařízení dříve vypnete, nebo je dopečte po dobu 2-3 minut při teplotě 180 °C.

Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Pro XXL nádobu potřebujete 800 g / 28 uncí a pro samostatnou nádobu 400 g / 14 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.

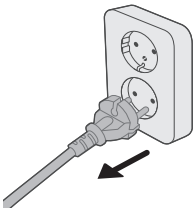
6 Vložte hranolky do košíku.

Čištění

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.**

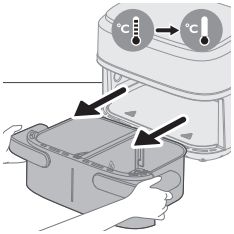
Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte olej a tuk ze dna nádoby.



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

Tip

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

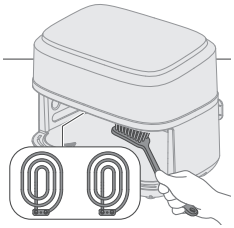


2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.

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

Tip

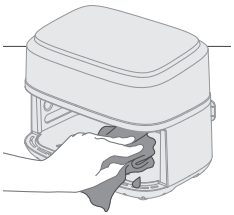
- Pokud na nádobě nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na 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 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.

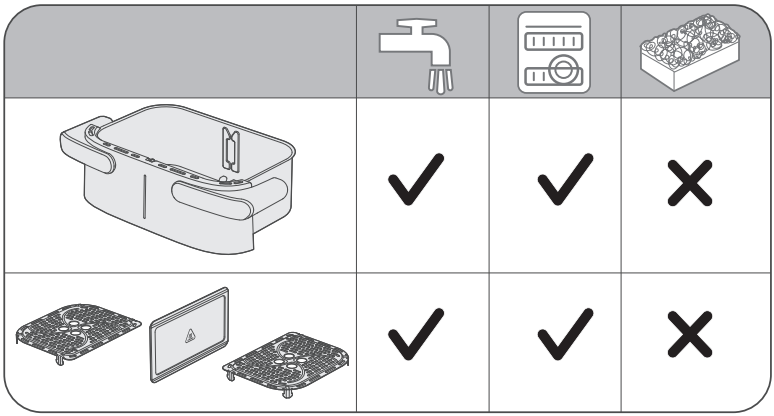


5 Abyste zabránili poškrábání, jemně otřete vnější povrch přístroje čistým a měkkým hadříkem. Nejprve jej otřete vlhkým hadříkem a poté jej podle potřeby osušte suchým hadříkem.



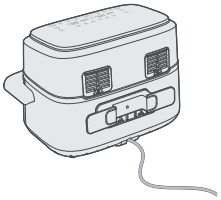
6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

Tabulka čištění



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.
		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.

Problém	Možná příčina	Řešení
	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.
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.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Přístroj je příliš studený. Nechte jej minimálně na 60 minut odstát při pokojové teplotě. Pokud bude problém přetrvávat, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E2“.	Rozdělovač není sestaven.	Sestavte rozdělovač.
	Upozornění „E2“ se zobrazí a zastaví vaření, když jedna malá nádoba právě přestane vařit a druhá malá nádoba začne okamžitě vařit.	Vytáhněte nádobu, přístroj nechte 2 minuty vychladnout a vraťte ji zpět, abyste připravili vaření pro druhou malou nádobu.
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.

Indhold

Vigtige sikkerhedsinstruktioner 64
Fare 64
Advarsel 65
Forsigtig 66
Elektromagnetiske felter (EMF) 67
Genbrug 67
Reklamationsret og support 67
Oplysninger om miljøvenligt design 67
Indledning 68
Generel beskrivelse 69
Hoveddele 69
Beskrivelse af kontrolpanel 70
Beskrivelse af funktioner 70
Før apparatet tages i brug 71
Forberedelser før første anvendelse 72
Sådan bruges apparatet 72
Madlavning i XXL-beholderen 72
Tilberedning i to beholdere 79
Tilberedning i en lille beholder 83
Rengøring 90
Rengøringsskema 91
Opbevaring 91
Fejlfinding 92

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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

Fare

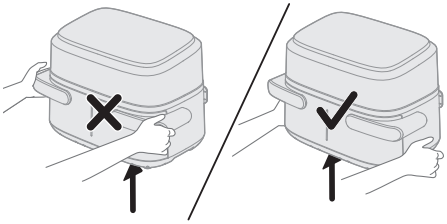
- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en hvilken som helst type elkomfur og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i beholderen 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.

- Kom aldrig mere mad i beholderen end det maksimale niveau, der er angivet på kurven.
- Sørg altid for, at varmelegemet er frit, og at der ikke sidder mad fast på det.
- Før første brug skal ledningsholderen monteres på enheden.
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.
- Sæt ikke stikket i, før du har taget emballagematerialet og ledningsholderen ud af skuffen.

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.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- 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 10 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, der frigives i håndtagspositionen, når du fjerner beholderen fra apparatet.
- Brug aldrig lyse ingredienser eller bagepapir i apparatet.
- 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 et stort tilberedningskammer, 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.
- Da denne Airfryer har et stort tilberedningskammer, er den tung, når den er fuld af mad. Brug aldrig kun én hånd til at holde håndtaget.
- 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, opdeleren 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 brugsvejledningerne i online-brugervejledningen.
- Brug ikke pandens håndtag til at holde enheden.



- Ledningsholderen fungerer også som et afstandsstykke ved at skabe afstand mellem enheden og væggen for at forhindre varmeophobning. Afmontér aldrig denne spacer.
- Sæt ikke beholderen på betjeningspanelet, da den kan falde ned og forårsage skade.

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 altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- 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).
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du hælder den tilberedte mad ud, og pas på, at tilbehøret ikke falder ud.
- Når du bruger XXL beholderen, skal du sørge for, at programmerne til venstre og højre er ens.
- Dette apparat er udstyret med en kort netledning for at reducere risikoen for indvikling eller snublefare, hvilket kan forekomme med et længere strømforsyningskabel.

- Forlængerledninger kan anvendes, hvis der udvises forsigtighed under brug. Hvis der anvendes en forlængerledning:
  - Den angivne elektriske værdi for ledningen skal være lige så stor som apparatets nominelle værdi.
  - Ledningen skal placeres således, at den ikke falder over kanten af bordet eller bordpladen, hvor børn kan hive i den, eller man utilsigtet kan snuble over den.
  - Forlængerledningen skal være en jordet type 3-leder ledning.
- Dette apparat har et polariseret stik (det ene blad er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød er dette stik kun beregnet til at passe i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt ind i stikkontakten, skal du vende stikket om. Hvis det stadig ikke passer, skal du kontakte en autoriseret elektriker. Forsøg ikke at ændre stikket på nogen måde.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Genbrug



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

Reklamationsret og support

Versuni Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Hvis du vil have flere oplysninger, finde reservedele eller benytte garantien, kan du besøge vores websted på **home.id/warranty**.

Oplysninger om miljøvenligt design

Oplysninger om miljøvenligt design for modelidentifikator(er): NA15x

Beskrivelse	Symbol	Værdi	Enhed

Strømforbrug i slukket tilstand	P_{off}	0,2	W
Strømforbrug i standbytilstand	P_{sb}	N/A	W
Periode før automatisk skift til standbytilstand	T_{sb}	20	Min.
Målestandard for nytteværdi	EN 50564:2011		
Kontaktoplysninger for flere oplysninger	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holland		
Apparatet overholder kravene til miljøvenligt design i KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/826.			

Indledning

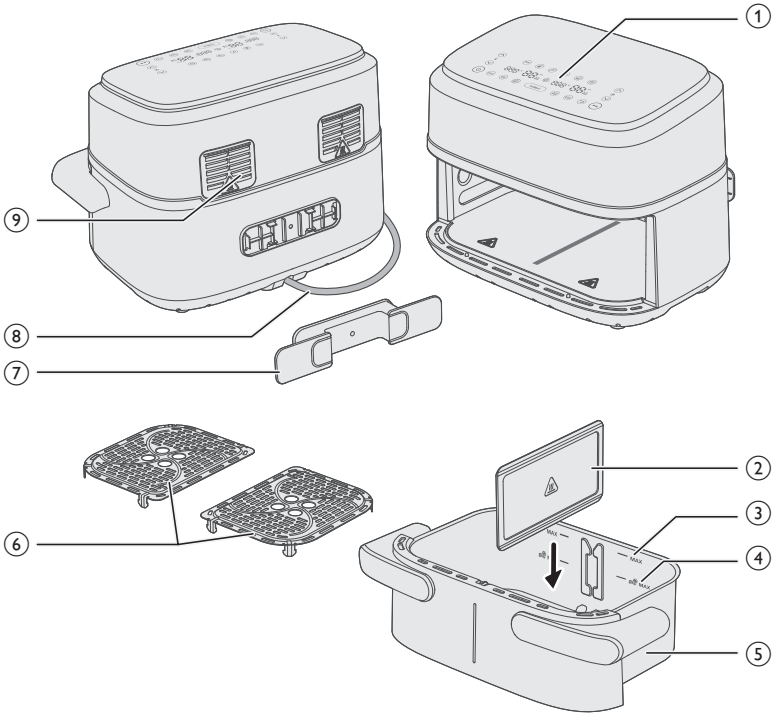
Tillykke og velkommen hos Philips!

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

Din Airfryer med to kurve og aftagelig opdeler giver dig mulighed for at vælge mellem forskellige størrelser beholder. Du kan tilberede 1-2 portioner mad i en lille beholder på 3,55 l og stor portion mad til hele familien i en XXL-beholder på 7,1 l uden opdeler. Du kan desuden tilberede to forskellige ingredienser med forskellige tilberedningstemperaturer og tilberedningstider og få dem færdige på samme tid.

Den leveres med HomeID-appen, som indeholder trinvis vejledning og hundredvis af lækre måltider med specifikke indstillinger til din Airfryer med to kurve. Download appen ved hjælp af QR-koden på pakken.

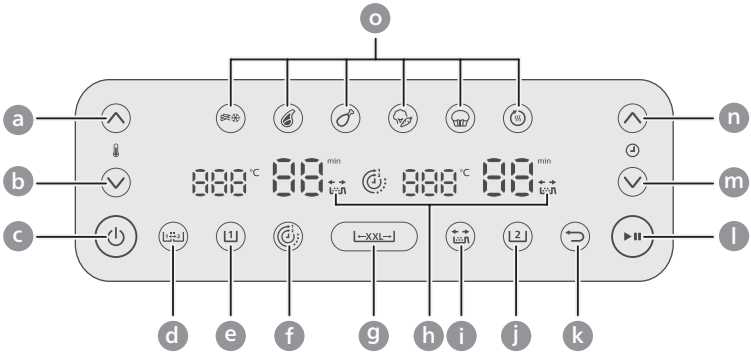
Generel beskrivelse



Hoveddele

1 Kontrolpanel
2 Aftagelig opdeler
3 MAX-markering til ingredienser
4 MAX-markering til frosne kartoffelbaserede snacks
5 XXL-beholder på 7,1 l
6 Bundplader
7 Ledningsholder
8 Netledning
9 Luftudtag

Beskrivelse af kontrolpanel



a Temperatur op
b Temperatur ned
c Tænd-/sluk-knap
d Knap til kopiering af funktion
e Knap til venstre beholder
f Knap til tidsfunktion
g Knap til XXL-beholder
h Rystepåmindelse
i Knap til rystepåmindelse
j Knap til højre beholder
k Tilbageknap
l Start/pause-knap
m Knappen tid ned
n Knappen tid op
o Forudindstillingsknapper

Beskrivelse af funktioner

Kopiér funktion

Du kan indstille tid og temperatur for én beholder og kopiere indstillingen for den anden beholder ved at trykke på knappen til kopiering af funktion.

Tidsfunktion

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

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. Der lyder et "bip", og der vises et blinkende rysteikon ved siden af tidsdisplayet.

Forudindstillinger

Du kan vælge mellem 6 faste indstillinger. Faste indstillinger 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 pomfritter	Oksekød	Kyllingelår	Blandede grøntsager	Kage/muffin	Opvarmning

Knap til XXL-beholder

Du kan tilberede maden i en XXL-beholder på 7,1 l ved at fjerne opdeleren og trykke på knappen til XXL-beholderen.

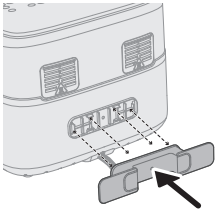
Tilbageknap

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

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



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. Tag ledningsholderen ud af beholderen, og fastgør den til det dertil beregnede 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.**

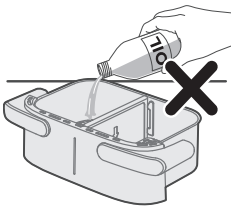
Forberedelser før første anvendelse

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

Bemærk

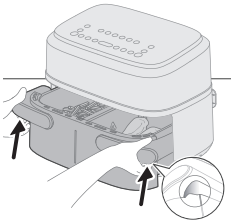
- Placer ikke noget oven på eller på siderne af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.
- Undlad at stille det kørende apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.

Sådan bruges apparatet



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.**



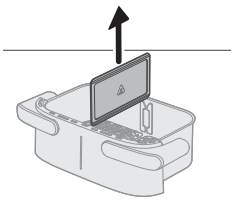
Bemærk

- Hvis du vil trække beholderen ud under tilberedningen eller umiddelbart bagefter, skal du holde i rillepositionen for sidehåndtagene for at tage beholderen ud, så du undgår at blive skoldet af den varme luftstrøm, der kommer ud af apparatet.

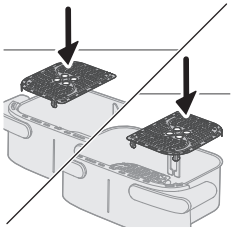
Madlavning i XXL-beholderen

Hvis du vil tilberede en stor portion af en enkelt madvare, skal du fjerne opdeleren og bruge hele madlavningsområdet for XXL-beholderen på 7,1 l.

Madlavning med madtabel



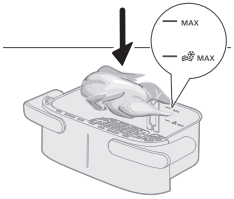
1 Tag opdeleren ud.



2 Placer bundpladerne i beholderen.

Bemærk

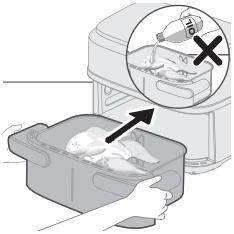
- Det er normalt at anvende lidt kraft for at placere bundpladerne i beholderen.



3 Læg ingredienserne i beholderen.

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 beholderen over MAX-markeringen, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.

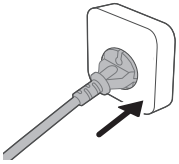


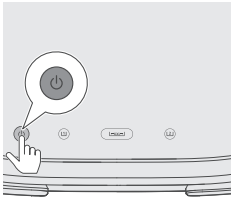
4 Sæt beholderen i din Airfryer.

Forsigtig

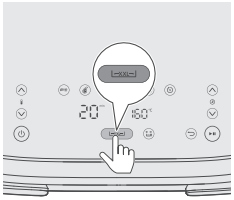
- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**

5 Sæt stikket i stikkontakten.





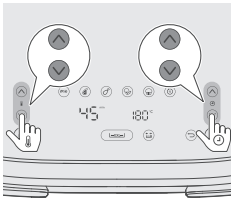
6 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



7 Tryk på XXL-knappen.

Bemærk

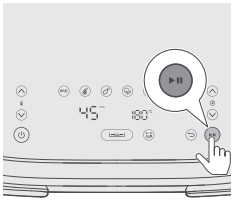
- Vælg ikke knappen for venstre beholder Ⓛ eller knappen for højre beholder Ⓡ for tilberedning i XXL-beholder uden opdeler. Det kan resultere i, at maden ikke bliver helt færdigtilberedt.



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

Tip

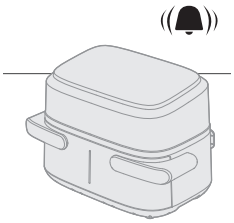
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes i løbet af tilberedningen (se "Madtabel"). For at minde dig om at ryste ingredienserne skal du trykke på knappen for rystepåmindelse "Ⓢ" for at aktivere denne funktion.



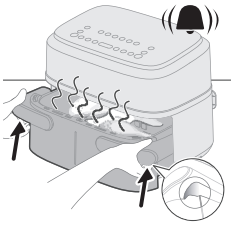
9 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

Bemærk

- Hvis ingrediensen skal rystes eller vendes halvvejs gennem tilberedningen ("bip"-lyd og rystemeddelelse blinker, hvis rystepåmindelsen er aktiveret), skal du trække beholderen med kurven ud og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.



10 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



11 Hold i rillepositionen på sidehåndtagene for at trække beholderen ud, og kontrollér, om ingredienserne er klar.

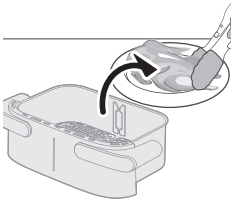
Forsigtig

- **Din Airfryers beholder er varm efter tilberedningen. Placer altid beholderen på en varmebestandig overflade (f.eks. bordskåner osv.), når du fjerner den fra enheden.**
- **Hvis du vil trække beholderen ud under tilberedningen eller umiddelbart bagefter, skal du holde i rillepositionen for sidehåndtagene for at tage beholderen ud, så du undgår at blive skoldet af den varme luftstrøm, der kommer ud af apparatet.**

Bemærk

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

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

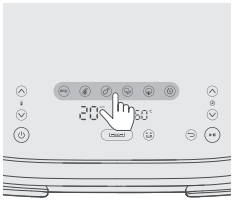
Madtabel for XXL-beholder

	Madmængde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3") Lille portion	1100 g	200	28	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 13, 17, 20 og 24 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner pommes frites.
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3") Stor portion	1650 g	200	41	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 19, 23, 29 og 35 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Hjemmelavede pommes frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" i tykkelse)	800 g	180	28-33	Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	800 g	200	17-22	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	800 g	200	10-22	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Farsbrød	1000 g	150	50-55	Brug bagetilbehøret

Koteletter uden ben (ca. 190 g/7 oz)	5 stk.	200	18-20	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	8 stk.	180	25	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g/ 6 oz)	6 stk.	180	18-21	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz)	3-4 stykker	200	16-20	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	5 stk.	200	15-20	
Blandede grøntsager (grofthakkede)	1200 g	180	18-22	Indstil tilberedningstiden efter din egen smag. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Blandede grøntsager (grofthakkede) Stor portion	2000 g	180	20	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller omrør maden manuelt med det samme efter 10 og 15 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager.
Muffins (ca. 40 g/styk)	12 stk.	160	15	
Kage	500 g	140	40-45	Brug bagetilbehøret. Formen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver. Kontrollér, om brødet er færdigbagt, inden du tager det ud.
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g/ 2,1 oz)	8 stk.	180	8	

Hjemmebagt brød	500 g	160	40-45	Brug bagetilbehøret. Formen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver. Kontrollér, om brødet er færdigbagt, inden du tager det ud.
Hel kylling (1.4 kg)	1 stk.	180	40-50	Tryk på den hele kylling for at holde den i en forholdsvis flad tilstand, før du tilbereder den. Undgå at overskride Max-linjen for at forhindre, at den hele kylling berører varmelegemet under tilberedningen.
Kyllingelår med rodfrugter	2 kg	180	45 -60	Ryst/vend kyllingelår halvvejs gennem tilberedningen
Hel laksefilet	1,5 kg	180	20-30	i/t
2 friske baguetter	1 kg	170	25 -40	i/t
Chokoladesmåkager	450 g	180	15 -25	i/t
Lasagne	2 kg	170	40-50	Kom ost ovenpå halvvejs gennem tilberedningen, og brug bagetilbehør eller enhver form, der passer til XXL-beholderen
Apfelstrudel	2 kg	170	30-45	i/t
Friske rundstykker	600 g	170	20-35	i/t
Kødboller med bagte gnocchi	2 kg	170	20-30	Kødboller placeres i en beholder, og gnocchi placeres sammen med sauce og ost i bagetilbehøret. Vend kødbollerne halvvejs gennem tilberedningen
Kalkunroulade med grøntsager	2 kg	180	45 -60	Ryst/vend alt halvvejs gennem tilberedningen

Tilberedning med en forudindstilling

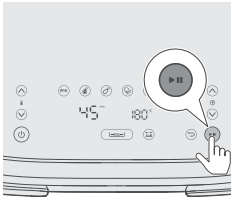


1 Følg trin 1 til 7 i afsnittet "Madlavning med madtabel" for at fuldføre de fælles trin først.

2 Vælg forudindstillingen.

Tip

- Hvis du vil skifte til en anden forudindstilling, skal du trykke på tilbageknappen eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



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

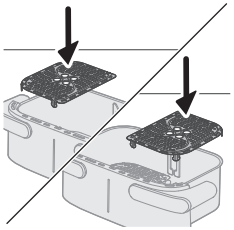
Forudindstillingstabel for XXL-beholder

	Ikon	Mad-mængde	Tempera-tur standard – °C	Tid standard – min.	Bemærk
Frosne pomfritter		800 g	180	23	Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Steak (150-200 g/5-7 oz)		8 stk.	200	20	
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)		10 stk.	180	24	Ryst 1 gang, drej eller omrør halvvejs
Blandede grøntsager		1200 g	180	20	Groft hakket , Ryst, vend, eller rør halvvejs
Kage/muffin		500 g	140	40	Kage: Brug bagetilbehøret. Formen skal være så flad som mulig for at undgå, at den rører varmelegemet, når dejen hæver. Kontroller, om kagen er bagt færdig, før du tager den ud
Genopvarmning			160	15	Tilpas tiden i forhold til type madvare og madmængde

Tilberedning i to beholdere

Tilberedning med tidsfunktion

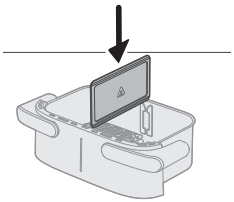
Hvis du tilbereder to madvarer ved forskellige temperaturer og tider, skal du bruge **tidsfunktionen** til at færdiggøre begge retter på samme tid.



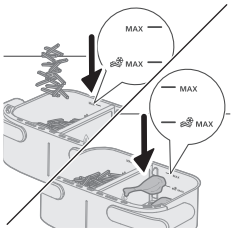
1 Placer bundpladerne i beholderen.

Bemærk

- Det er normalt at anvende lidt kraft for at placere bundpladerne i beholderen.



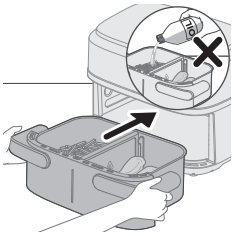
2 Sæt opdeleren i.



3 Læg de to ingredienser, for eksempel frosne pommes frites og kyllingelår, i forskellige kurve.

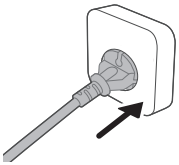
Bemærk

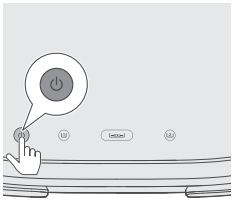
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke beholderen over MAX-markeringen, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



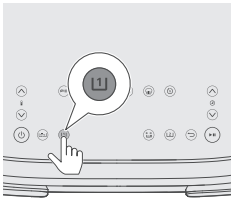
4 Sæt beholderen i din Airfryer.

5 Sæt stikket i stikkontakten.

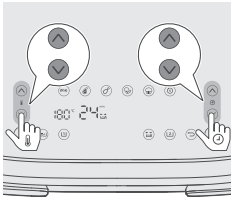




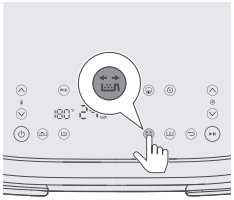
6 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



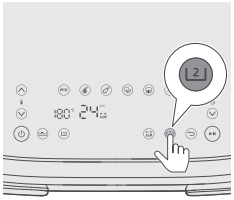
7 Vælg den venstre beholder. Tids- og temperaturvisningen i venstre side begynder at blinke.



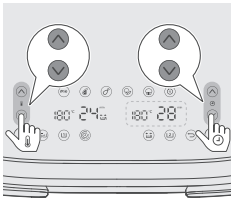
8 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur.



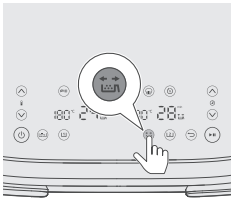
9 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis ingredienserne skal rystes eller vendes under tilberedningen (se kolonnen Bemærk i madtabellen for yderligere oplysninger).



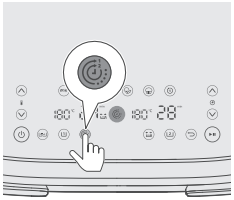
10 Vælg den højre beholder. Tids- og temperaturvisningen i højre side begynder at blinke.



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



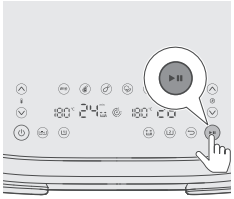
12 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis ingredienserne skal rystes eller vendes under tilberedningen. Du kan finde flere oplysninger i kolonnen Bemærk i madtabellen.



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

Bemærk

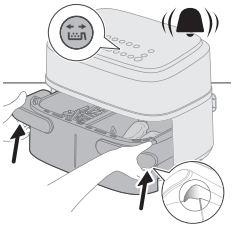
- Hvis du tilbereder to typer mad med forskellige funktioner, temperaturer og tilberedningstider, og de ikke behøver at slutte på samme tid, kan du springe dette trin over.
- Hvis du justerer tiden for én beholder under tilberedningen, deaktiveres tidsfunktionen, og de to beholdere fungerer separat. Hvis du vil aktivere tidsfunktionen igen, skal du trykke på start/pause-knappen, derefter trykke på tidsfunktionsknappen og trykke på start/pause-knappen igen for at genoptage tilberedningen.



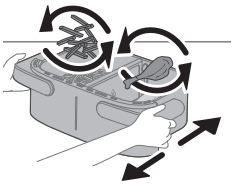
14 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

Tip

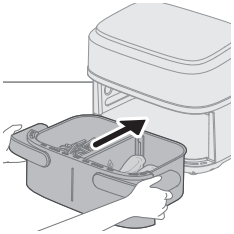
- Tryk på start/pause-knappen for at sætte begge beholdere på pause. Tryk på den igen for at fortsætte tilberedningen for begge beholdere.
- Hvis du kun vil sætte én beholder på pause, skal du vælge den først og derefter trykke på start/pause-knappen. Tryk på den igen for at fortsætte tilberedningen 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.



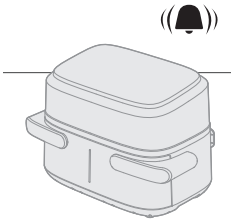
15 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du trække gryden ud ved at holde i sidehåndtaget med begge hænder.



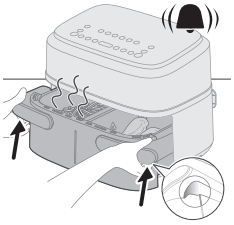
16 Ryst beholderen over vasken.



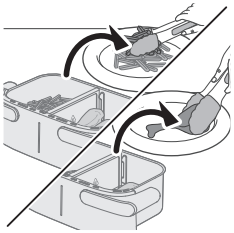
17 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.



18 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



19 Hold i rillepositionen på sidehåndtagene for at trække beholderen ud, og kontrollér, om ingredienserne er færdigtilberedte. Hvis det ikke er tilfældet, skal du blot skubbe gryden tilbage i din Airfryer og give det et par minutter mere.

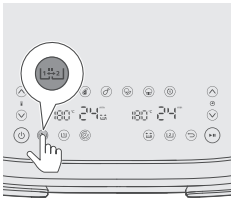


20 Fjern forsigtigt ingredienserne fra beholderen med grilltænger.

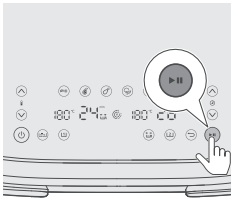
Tilberedning med kopieringsfunktion

Kopieringsfunktionen bruges til at tilberede en stor mængde af den samme mad eller forskellige fødevarer ved samme temperatur og tid.

1 Følg trin 1 til 9 i kapitlet "Tilberedning med tidsfunktion".



2 Tryk på knappen til kopieringsfunktion.

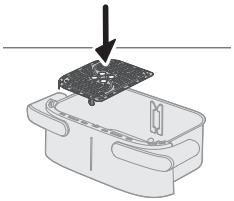


3 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

Tilberedning i en lille beholder

Til tilberedning af en lille portion af en enkelt fødevare i en lille beholder.

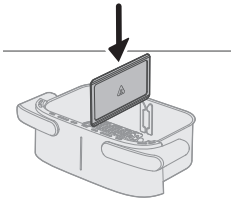
Madlavning med madtabel



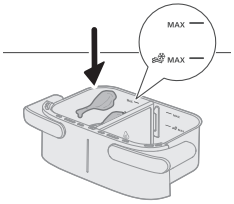
1 Placer bundpladerne i beholderen.

Bemærk

- Det er normalt at anvende lidt kraft for at placere bundpladerne i beholderen.



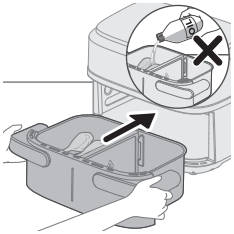
2 Sæt opdeleren i.



3 Læg ingredienserne i den venstre beholder.

Bemærk

- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke beholderen over MAX-markeringen, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.

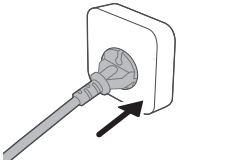


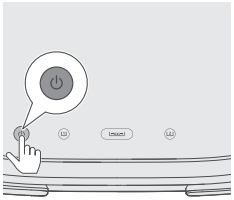
4 Sæt beholderen i din Airfryer.

Forsigtig

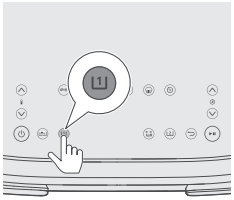
- **Undgå at berøre beholderen eller kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.**

5 Sæt stikket i stikkontakten.





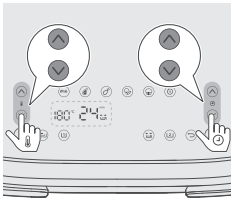
6 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



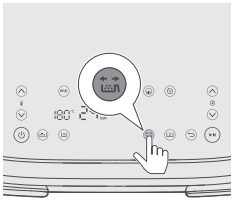
7 Vælg den venstre beholder. Tids- og temperaturvisningen i venstre side begynder at blinke.

Bemærk

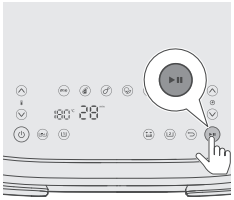
- Vælg ikke knappen for XXL-beholder til madlavning i lille, enkelt beholder med opdeler. Det kan resultere i overtilberedning og et større energiforbrug.



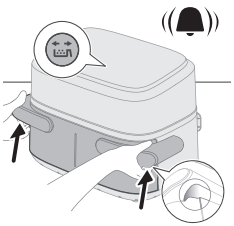
8 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur (se madtabellen).



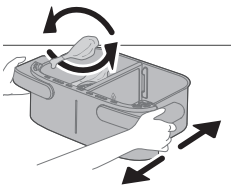
9 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis ingredienserne skal rystes eller vendes under tilberedningen. Du kan finde flere oplysninger i kolonnen Bemærk i madtabellen.



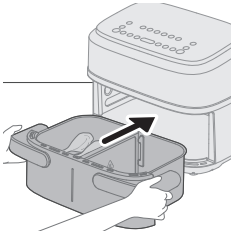
10 Tryk på Start/Pause-knappen for at starte tilberedningen.



11 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du trække gryden ud ved at holde i sidehåndtaget med begge hænder.



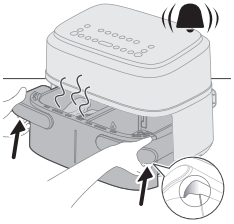
12 Ryst beholderen over vasken.



13 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.



14 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



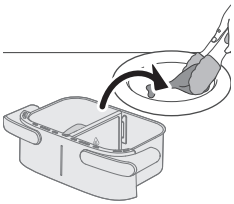
15 Hold i rillepositionen på sidehåndtagene for at trække beholderen ud, og kontrollér, om ingredienserne er klar.

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.**

Tip

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



16 Fjern forsigtigt ingredienserne fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

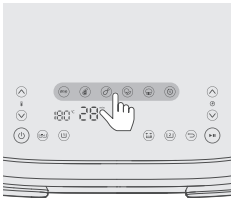
- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud, og der er risiko for vandsprøjt.**
- **Efter tilberedningen er beholderen, kurven, de indvendige dele og ingredienserne meget varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af beholderen.**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

Madtabel for enkelt beholder

	Madmængde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3") Lille portion	540 g	200	27	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 13, 16, 20 og 23 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af små portioner pommes frites.
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3") Stor portion	800 g	200	39	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 18, 23, 28 og 33 minutter. Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Hjemmelavede pommes frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" i tykkelse)	400 g	180	30-35	Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	400 g	200	20-22	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	400 g	200	15-20	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Farsbrød	600 g	150	42-47	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben (ca. 190 g/7 oz)	2 stk.	200	18-22	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	4 stk.	180	26	ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst (ca. 160 g/ 6 oz)	3 stk.	180	21-23	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hele fisk (ca. 300-400 g/11-14 oz)	1 stk.	200	23-25	Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Fiskefilet (ca. 200 g/7 oz)	2 stk.	200	24-27	

Blandede grøntsager (grofthakkede)	860 g	180	21	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller omrør maden manuelt med det samme efter 10 og 16 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager.
Muffins (ca. 40 g/styk)	6 stk.	160	15	
Kage	300 g	160	40-45	Brug bagetilbehøret. Formen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet rører varmelegemet, når dejen hæver. Kontroller, om det er bagt færdigt, før du tager det ud.
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g/ 2,1 oz)	4 stk.	180	8	

Tilberedning med forudindstillinger

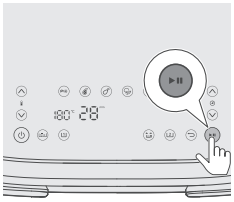


1 Følg trin 1 til 7 i kapitlet "Madlavning med madtabel".

2 Vælg forudindstillingen.

Tip

- Hvis du vil skifte til en anden forudindstilling, skal du trykke på tilbageknappen eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



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

Forudindstillingstabel for enkelt beholder

Ikon	Mad-mængde	Tempera-tur standard – °C	Tid standard – min.	Bemærk

Frosne pomfritter	400 g	180	24	Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Steak (150-200 g/5-7 oz)	4 stk.	200	22	
Kyllingelår (ca. 125 g/4,5 oz)	5 stk.	180	26	Ryst 1 gang, drej eller omrør halvvejs
Blandede grøntsager	500 g	180	18	Groft hakket , Ryst, vend, eller rør halvvejs
Kage/muffin (ca. 50 g/2 oz)	6 stk.	160	20	Muffin: Brug muffinform
Genopvarmning		160	16	Tilpas tiden i forhold til type 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.

Sådan laver du hjemmelavede pomfritter

Sådan laver du lækre hjemmelavede pomfritter i Airfryeren:

- Til XXL-beholderen skal du bruge 800 g/28 oz og til den lille beholder 400 g/14 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.

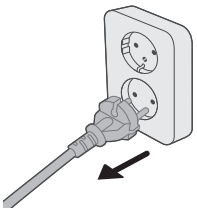
6 Kom stavene i kurven.

Rengøring

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.**

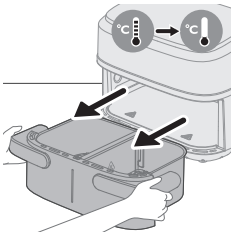
Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af beholderen efter hver brug.



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.

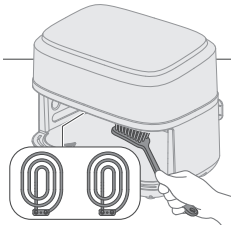


2 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af beholderen.

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

Tip

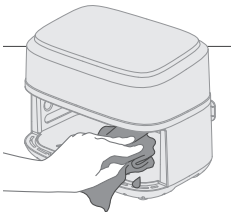
- Hvis madrester sidder fast i beholderen eller kurven, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Opblødning løsner madrester og gør det lettere at fjerne dem. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter i beholderen eller kurven, 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 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne evt. madrester.

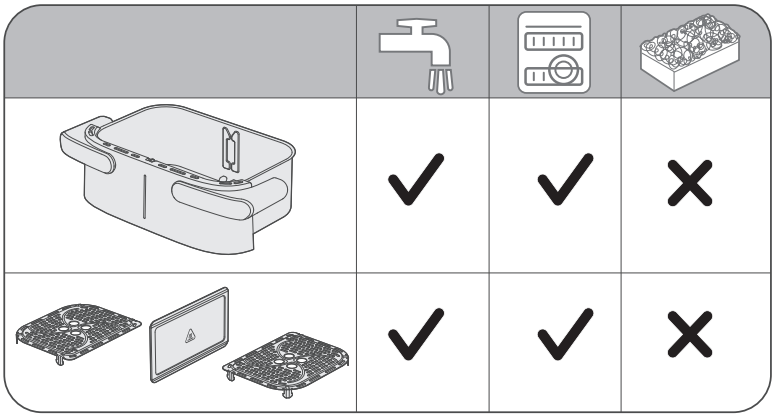


5 For at undgå ridser skal du forsigtigt tørre apparatets yderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



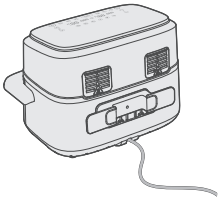
6 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.

Rengøringsskema



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.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	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.
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.	Enheden er for kold. Lad den stå ved stuetemperatur i mindst 60 minutter. Hvis problemet fortsætter, bedes du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte dit lokale Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Skærmen på Airfryeren viser "E2".	Opdeleren er ikke samlet.	Saml opdeleren.
	Alarmen "E2" vises og stopper tilberedningen, når den ene lille beholder stopper tilberedningen, og den anden lille beholder begynder tilberedningen med det samme.	Træk beholderen ud, så enheden kan køle af i 2 minutter, og sæt den tilbage for at gøre klar til tilberedning for den anden lille beholder.
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.

Inhalt

Wichtiger Sicherheitshinweis 95
Achtung! 95
Warnung 96
Vorsicht 97
Elektromagnetische Felder 98
Recycling 99
Garantie und Support 100
Ecodesign-Informationen 100
Einführung 100
Allgemeine Beschreibung 101
Hauptteile 101
Beschreibung des Bedienfeldes 102
Funktionsbeschreibung 102
Vor dem ersten Gebrauch 103
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch 104
Das Gerät benutzen 104
Garen in der XXL-Pfanne 104
Garen in zwei Pfannen 111
Garen in einer kleinen Pfanne 116
Reinigen 123
Reinigungstabelle 125
Aufbewahrung 125
Fehlerbehebung 125

Wichtiger Sicherheitshinweis

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

Achtung!

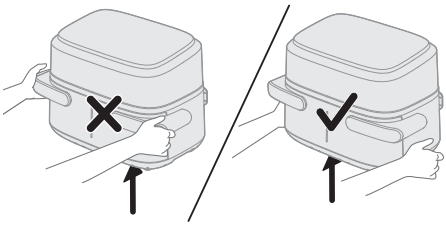
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in die Pfanne, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unabgedeckt bleiben, wenn 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.
- Befüllen Sie die Pfanne nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.
- Vor dem ersten Gebrauch muss der Kabelhalter am Gerät angebracht werden.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Garkammer und achten Sie auf das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.
- Schließen Sie das Gerät erst an, nachdem Sie das Verpackungsmaterial und den Kabelhalter aus der Schublade entnommen haben.

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.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß 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 10 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, die am Griff ausströmen können, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- 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 eine große Kammer 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.
- Da dieser Airfryer über eine große Kammer verfügt, ist er schwer, wenn er mit Speisen gefüllt ist. Verwenden Sie niemals nur eine Hand, um den Griff zu halten.
- 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 Trenner 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 Online-Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie zum Festhalten des Geräts nicht den Schwenkgriff.



- Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, der Wärmestaus verhindern soll. Entfernen Sie niemals den Abstandhalter.
- Stellen Sie die Pfanne auf das Bedienfeld, da sie herunterfallen und Verletzungen verursachen könnte.

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 von Philips autorisiertes Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker 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).
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.
- Wenn Sie die XXL-Pfanne verwenden, stellen Sie sicher, dass die linken und rechten Programme identisch sind.
- Dieses Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko von Verwicklung oder Stolpern zu verringern, die bei einem längeren Netzkabel auftreten können.
- Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei der Verwendung mit Vorsicht vorgegangen wird. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
  - Die angegebenen elektrischen Nennwerte des Kabels müssen so groß sein wie die des Geräts.
  - Das Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über den Rand der Arbeitsfläche oder der Tischplatte gezogen werden kann und nicht versehentlich darüber stolpert.
  - Das Verlängerungskabel sollte ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
- Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, ist dieser Stecker so ausgelegt, dass er nur in einer Richtung in eine polarisierte Steckdose passt. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Wenn sie immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker auf irgendeine Weise zu modifizieren.

Elektromagnetische Felder

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

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.

Garantie und Support

Versspruch Netherlands B.V., registriert unter Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Niederlande, bietet auf dieses Produkt nach dem Kaufdatum (bzw. nach dem Lieferdatum) eine zweijährige Garantie an. 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 unter **home.id/warranty**, um Informationen zu Ersatzteilen oder zur Inanspruchnahme der Garantie zu erhalten.

Ecodesign-Informationen

Ecodesign-Informationen für Modellkennung(en): NA15x

Beschreibung	Symbol	Wert	Einheit
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus	P_{off}	0,2	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	P_{sb}	N/V	W
Zeitraum, bevor vom automatischen in den Standby-Modus gewechselt wird	T_{sb}	20	Min.
Messnorm für die Ermittlung des Serviceverhältnisses	EN 50564:2011		
Kontaktdaten für weitere Informationen	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Niederlande		
Das Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der VERORDNUNG (EU) 2023/826 DER KOMMISSION.			

Einführung

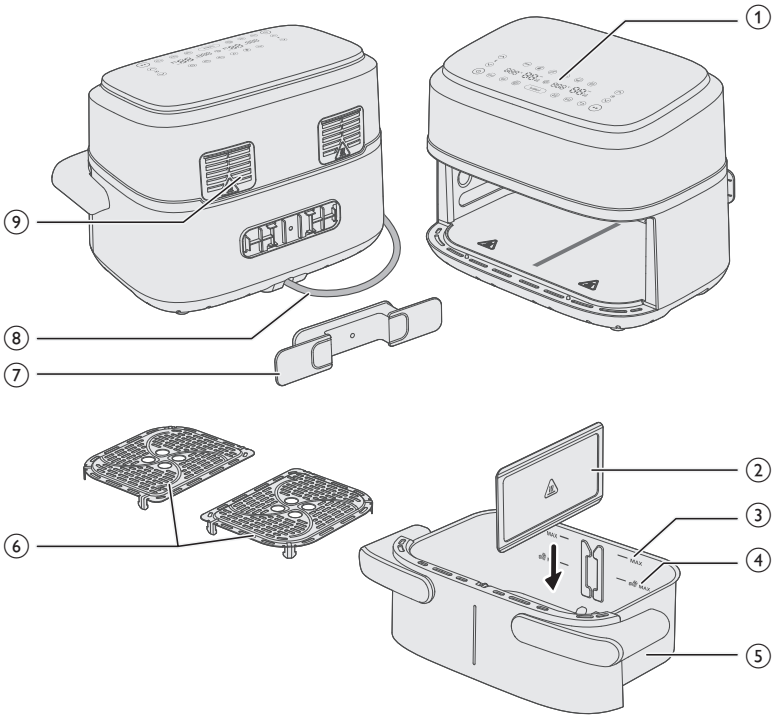
Herzlichen Glückwunsch und willkommen in der Philips Familie!

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

Der Airfryer mit zwei Körben und entnehmbarem Trenner gibt Ihnen die Flexibilität, Pfannen mit unterschiedlicher Kapazität auszuwählen. Sie können Speiseportionen für 1 bis 2 Personen in der kleinen 3,55-Liter-Pfanne oder eine großen Portion für die ganze Familie in der großen 7,1-Liter-Pfanne ohne Trenner zubereiten. Außerdem können Sie zwei unterschiedliche Zutaten mit unterschiedlichen Gartemperaturen und Garzeiten zubereiten und sie gleichzeitig fertigstellen.

Im Lieferumfang ist die HomeID 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

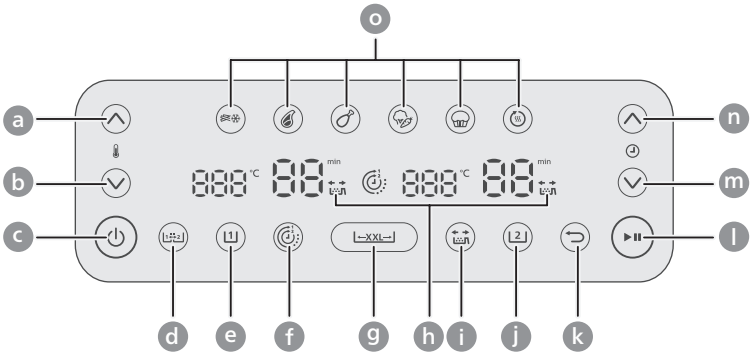


Hauptteile

1 Bedienfeld
2 Entnehmbarer Trenner
3 MAX-Markierung für Zutaten
4 MAX-Anzeige für gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis
5 7,1-Liter-XXL-Pfanne
6 Bodenplatten
7 Kabelhalterung
8 Netzkabel

9 Luftauslässe

Beschreibung des Bedienfeldes



a Temperatur erhöhen
b Temperatur verringern
c Ein-/Ausschalter
d Kopier-Taste
e Taste für linke Pfanne
f Timer-Taste
g Taste für XXL-Pfanne
h Anzeige für Schüttelerinnerung
i Schüttelerinnerungstaste
j Taste für rechte Pfanne
k Zurück-Taste
l Start-/Pausetaste
m Taste zum Verringern der Zeit
n Taste zum Erhöhen der Zeit
o Voreinstellungstasten

Funktionsbeschreibung

Kopierfunktion

Sie können die Zeit und Temperatur für eine Pfanne einstellen und diese Einstellungen durch Drücken der Kopier-Taste für die andere Pfanne übernehmen.

Timer-Funktion

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

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 einen Piepton und sehen ein blinkendes Schüttelsymbol neben der Zeitanzeige.

Voreinstellungen

Sie können aus sechs Voreinstellungen wählen. Voreinstellungen sind Kochprogramme, die Temperatur und Garzeit für eine bestimmte Speisemenge empfehlen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Kochen mit Voreinstellungen".

Tiefgekühlte Pommes frites	Steak	Hähnchenunterschenkel	Gemischtes Gemüse	Kuchen/Muffins	Aufwärmen

Taste für XXL-Pfanne

Sie können in einer 7,1-Liter-XXL-Pfanne garen, indem Sie den Trenner entfernen und die XXL-Pfanne-Taste drücken.

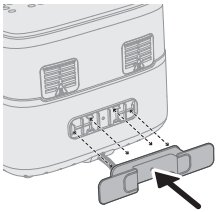
Zurück-Taste

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

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



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. Nehmen Sie den Kabelhalter aus der Pfanne und befestigen Sie ihn am dafür vorgesehenen Bereich auf der Rückseite des Geräts, indem Sie ihn einrasten lassen.

Achtung

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

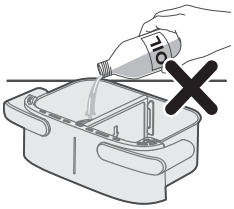
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

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

Hinweis

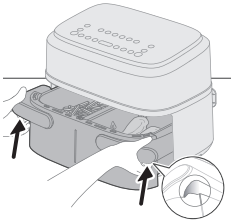
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.

Das Gerät benutzen



Achtung

- **Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen 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.**



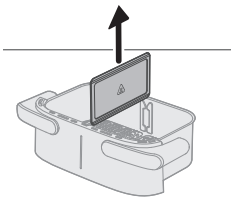
Hinweis

- Wenn Sie die Pfanne während des Garvorgangs oder unmittelbar danach herausnehmen möchten, halten Sie sie bitte an den seitlichen Griffrillen fest, um Verbrühungen durch den heißen Luftstrom aus dem Gerät zu vermeiden.

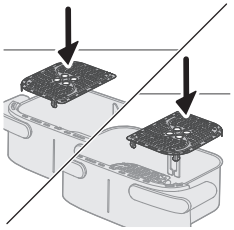
Garen in der XXL-Pfanne

Um eine große Portion einer einzelnen Mahlzeit zuzubereiten, entfernen Sie den Trenner und nutzen Sie den gesamten Garbereich der 7,1-Liter-XXL-Pfanne.

Garen mit Lebensmitteltabelle



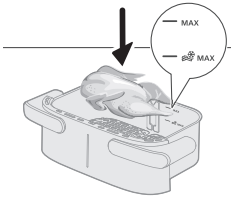
1 Entfernen Sie den Trenner.



2 Legen Sie die entsprechenden Bodenplatten in die Pfanne.

Hinweis

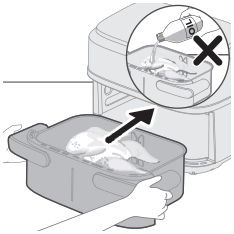
- Es ist normal, dass Sie etwas Kraft aufwenden müssen, um die Bodenplatten in die Pfanne zu legen.



3 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne.

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 füllen Sie die Pfanne nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.

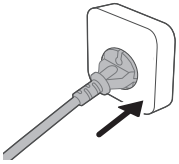


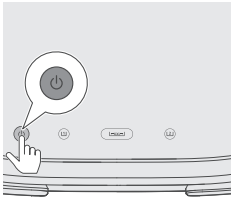
4 Schieben Sie die Pfanne in den Airfryer.

Achtung

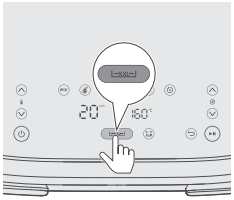
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.





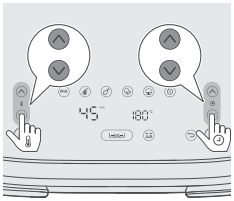
6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



7 Drücken Sie die XXL-Taste.

Hinweis

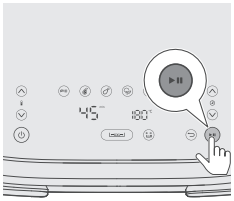
- Wählen Sie für das Garen in der XXL-Pfanne ohne Trenner nicht die Tasten „Linke Pfanne“ ⑪ oder „Rechte Pfanne“ ⑫ aus. Dies könnte zu unzureichend gegarten Ergebnissen führen.



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

Tipp

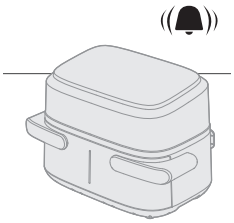
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um Sie daran zu erinnern, die Zutaten zu schütteln, aktivieren Sie diese Funktion durch Drücken die Schüttelerinnerungstaste ⑭.



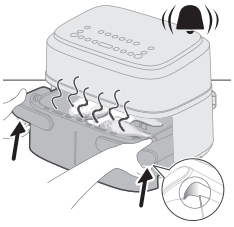
9 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis

- Wenn die Zutaten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden müssen (wenn die Schüttelerinnerung aktiviert ist, ertönt ein Piepton und eine Schüttelbenachrichtigung blinkt), 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.



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



11 Fassen Sie an den Rillen der Seitengriffe an, um die Pfanne herauszuziehen und zu prüfen, ob die Zutaten fertig sind.

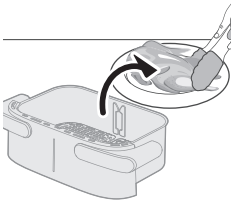
Achtung

- **Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie sie immer auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche (z. B. eine Unterschale), wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.**
- **Wenn Sie die Pfanne während des Garvorgangs oder unmittelbar danach herausnehmen möchten, halten Sie sie bitte an den seitlichen Griffrillen fest, um Verbrühungen durch den heißen Luftstrom aus dem Gerät zu vermeiden.**

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.

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



Achtung

- **Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen und Öl 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.**
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**

Lebensmitteltabelle für die XXL-Pfanne

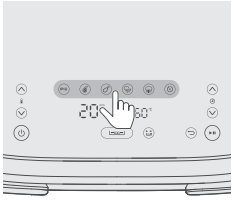
	Lebensmittel-menge	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Kleine Portion	1100 g	200	28	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 13, 17, 20 und 24 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Leistung für kleine Portionen Pommes frites zu erzielen.
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Große Portion	1650 g	200	41	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 19, 23, 29 und 35 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	800 g	180	28–33	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren

Gefrorene Chicken Nuggets	800 g	200	17–22	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	800 g	200	10–22	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hackbraten	1000 g	150	50–55	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	5 Stücke	200	18–20	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g)	8 Stücke	180	25	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenbrust (ca. 160 g)	6 Stücke	180	18–21	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g)	3–4 Stück	200	16–20	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilet (ca. 200 g)	5 Stücke	200	15–20	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	1200 g	180	18–22	Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein. Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gemischtes Gemüse (grob gehackt) Große Portion	2000 g	180	20	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 10 und 15 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
Muffins (ca. 40 g/Stück)	12 Stücke	160	15	

Kuchen	500 g	140	40–45	Verwenden Sie das Backzubehör. Die Form sollte so flach wie möglich sein, damit das Brot beim Aufgehen nicht das Heizelement berührt. Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen.
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 60 g)	8 Stücke	180	8	
Hausgemachtes Brot	500 g	160	40–45	Verwenden Sie das Backzubehör. Die Form sollte so flach wie möglich sein, damit das Brot beim Aufgehen nicht das Heizelement berührt. Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen.
Ganzes Hähnchen (1,4 kg)	1 Stück	180	40–50	Drücken Sie den Körper des ganzen Hähnchens vor dem Kochen möglichst flach. Achten Sie darauf, dass die Markierung "Max" nicht überschritten wird, damit das ganze Hähnchen während des Garvorgangs nicht das Heizelement berührt.
Hähnchenschenkel mit Wurzelgemüse	2 kg	180	45–60	Schütteln/drehen Sie die Hähnchenschenkel nach der Hälfte der Garzeit
Ganzes Lachsfilet	1.5 kg	180	20–30	n. v.
2 frische Baguettes	1 kg	170	25–40	n. v.
Schokoladenkekse	450 g	180	15–25	n. v.

Lasagne	2 kg	170	40–50	Geben Sie nach der Hälfte der Garzeit Käse hinzu. Sie können Backzubehör oder eine andere Form verwenden, die in die XXL-Pfanne passt
Apfelstrudel	2 kg	170	30–45	n. v.
Frische Brötchen	600 g	170	20–35	n. v.
Fleischbällchen mit gebackenen Gnocchi	2 kg	170	20–30	Die Fleischbällchen werden in die Pfanne gegeben, und Gnocchi werden zusammen mit Sauce und Käse in die Backform gegeben. Drehen Sie die Fleischbällchen nach der Hälfte der Garzeit um
Putenroulade mit Gemüse	2 kg	180	45–60	Schütteln/wenden Sie alles nach der Hälfte der Garzeit

Garen mit einer Voreinstellung

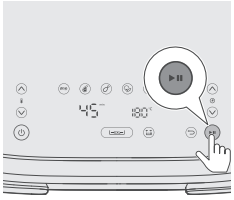


1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 7 im Abschnitt „Garen mit Lebensmitteltabelle“, um zuerst die allgemeinen Schritte durchzuführen.

2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

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



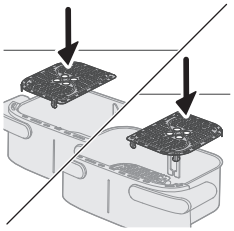
3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

Voreinstellungstabelle für die XXL-Pfanne

Symbol	Lebensmittelmenge	Standardtemperatur °C	Standardzeit Min.	Hinweis

Tiefgekühlte Pommes frites		800 g	180	23	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Steak (150–200 g		8 Stücke	200	20	
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)		10 Stücke	180	24	Einmal schütteln, nach der Hälfte der Zeit umdrehen oder umrühren
Gemischtes Gemüse		1200 g	180	20	Grob gehackt , nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder rühren
Kuchen/Muffins		500 g	140	40	Kuchen: Verwenden Sie das Backzubehör. Die Form sollte so flach sein wie möglich, um zu vermeiden, dass das Heizelement beim Aufgehen berührt wird. Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen
Aufwärmen			160	15	Passen Sie die Zeit je nach Art und Menge des Lebensmittels an

Garen in zwei Pfannen



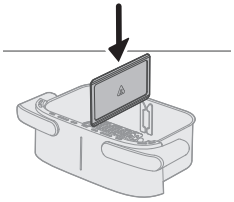
Garen mit Timer-Funktion

Wenn Sie zwei Lebensmittel mit unterschiedlichen Temperaturen und Zeiten zubereiten, verwenden Sie die **Timer-Funktion**, um beide Gerichte gleichzeitig fertigzustellen.

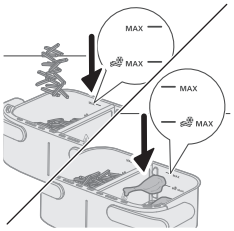
1 Legen Sie die entsprechenden Bodenplatten in die Pfanne.

Hinweis

- Es ist normal, dass Sie etwas Kraft aufwenden müssen, um die Bodenplatten in die Pfanne zu legen.



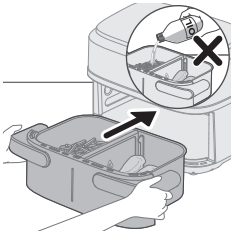
2 Setzen Sie den Trenner ein.



3 Legen Sie die beiden Zutaten, z. B. tiefgekühlte Pommes frites und Hähnchenunterschenkel, in unterschiedliche Körbe.

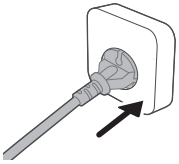
Hinweis

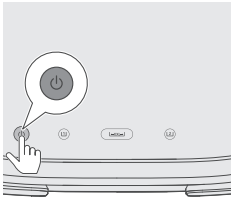
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie die Pfanne nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.



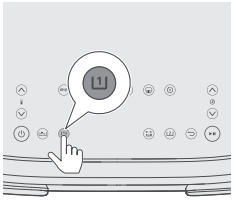
4 Schieben Sie die Pfanne in den Airfryer.

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

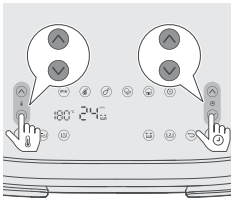




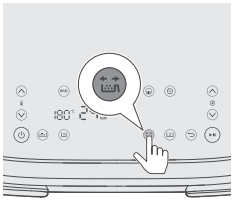
6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



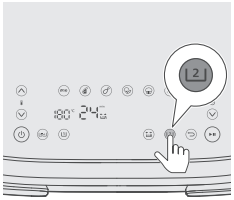
7 Wählen Sie die linke Pfanne aus. Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der linken Seite beginnt zu blinken.



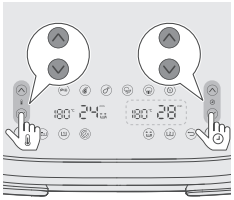
8 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.



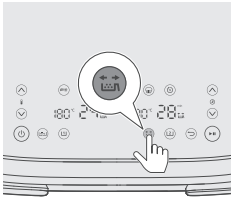
9 Drücken Sie die Taste für die Schüttelerinnerung, um daran erinnert zu werden, Ihr Essen während des Garvorgangs zu schütteln, wenn die Zutaten während des Garens geschüttelt oder gewendet werden müssen (weitere Informationen finden Sie in der Spalte „Hinweis“ in der Lebensmitteltabelle).



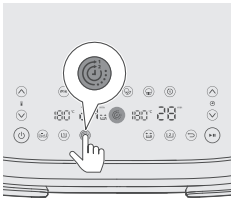
10 Wählen Sie die rechte Pfanne aus. Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



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



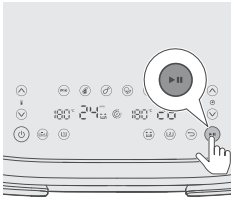
12 Drücken Sie die Taste für die Schüttelerinnerung, um daran erinnert zu werden, Ihr Essen während des Garvorgangs zu schütteln, wenn die Zutaten während des Garens geschüttelt oder gewendet werden müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Spalte „Hinweis" in der Lebensmitteltabelle.



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

Hinweis

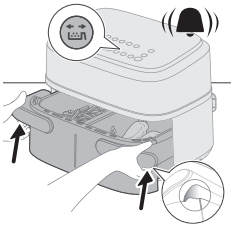
- Wenn Sie zwei von Arten von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Funktionen, Temperaturen und Garzeiten zubereiten und diese nicht gleichzeitig fertig werden müssen, können Sie diesen Schritt überspringen.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Zeit für eine Pfanne einstellen, wird die Timer-Funktion deaktiviert, und beide Pfannen arbeiten getrennt. Um die Timer-Funktion erneut zu aktivieren, drücken Sie die Start-/Pause-Taste, dann die Timer-Funktionstaste und dann erneut die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.



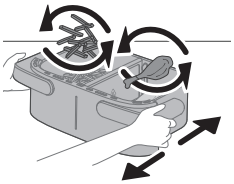
14 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Tipp

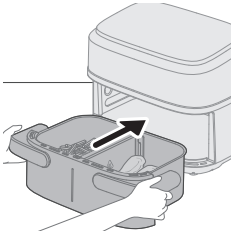
- Um beide Pfannen anzuhalten, drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie die Taste erneute, um mit dem Garvorgang für beide Pfannen fortzufahren.
- Um nur eine Pfanne anzuhalten, wählen Sie zuerst diese Pfanne aus und drücken dann auf die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um 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.



15 Wenn Sie das akustische Signal der Schüttelerinnerung hören, ziehen Sie die Pfanne heraus, indem Sie den Seitengriff mit beiden Händen anfassen.



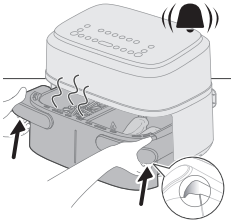
16 Schütteln Sie die Pfanne über einem Spülbecken.



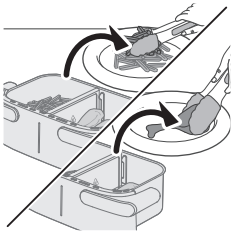
17 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.



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



19 Halten Sie die Seitengriffe an den Rillen fest, um die Pfanne herauszuziehen und zu prüfen, ob die Zutaten fertig sind. Wenn nicht, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in den Airfryer und warten Sie ein paar weitere Minuten.

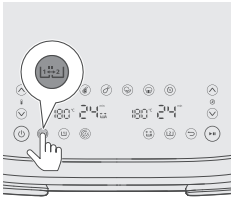


20 Nehmen Sie die Zutaten vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

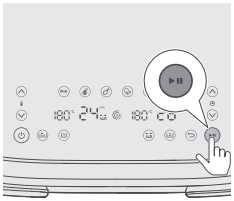
Garen mit Kopierfunktion

Die Kopierfunktion wird verwendet, um eine große Menge desselben oder eines anderen Lebensmittels bei derselben Temperatur und Zeit zu garen.

1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 9 im Kapitel „Garen mit Timer-Funktion“.



2 Drücken Sie die Funktionstaste „Kopieren“.

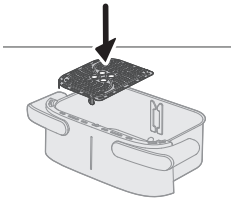


3 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

Garen in einer kleinen Pfanne

Zum Garen einer kleinen Portion eines einzelnen Lebensmittels in einer kleinen Pfanne.

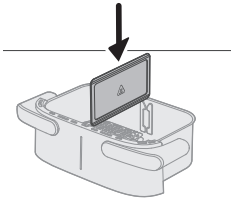
Garen mit Lebensmitteltabelle



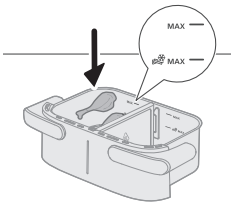
1 Legen Sie die entsprechenden Bodenplatten in die Pfanne.

Hinweis

- Es ist normal, dass Sie etwas Kraft aufwenden müssen, um die Bodenplatten in die Pfanne zu legen.



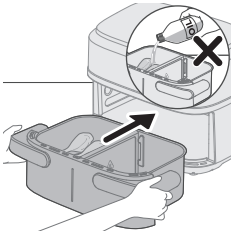
2 Setzen Sie den Trenner ein.



3 Geben Sie die Zutaten in die linke Pfanne.

Hinweis

- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie die Pfanne nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.

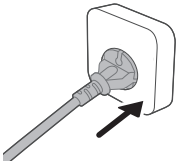


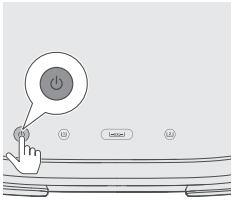
4 Schieben Sie die Pfanne in den Airfryer.

Achtung

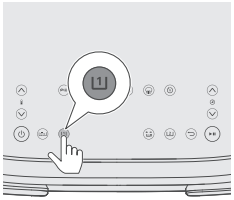
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.





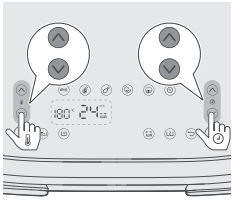
6 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



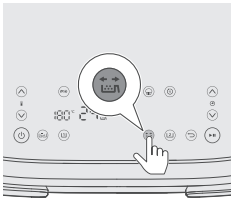
7 Wählen Sie die linke Pfanne aus. Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der linken Seite beginnt zu blinken.

Hinweis

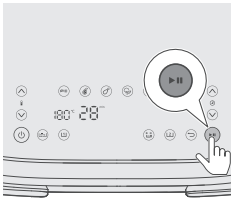
- Wählen Sie nicht die Taste „XXL-Pfanne“ für das Garen mit einer kleinen Einzelpfanne und Trenner. Dies kann zu einem Übergarungseffekt und einem höheren Energieverbrauch führen.



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



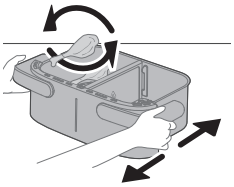
9 Drücken Sie die Taste für die Schüttelerinnerung, um daran erinnert zu werden, Ihr Essen während des Garvorgangs zu schütteln, wenn die Zutaten während des Garens geschüttelt oder gewendet werden müssen. Weitere Informationen finden Sie in der Spalte „Hinweis" in der Lebensmitteltabelle.



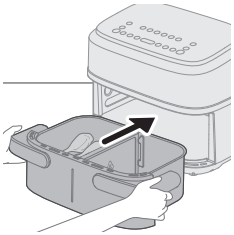
10 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.



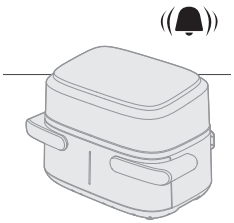
11 Wenn Sie das akustische Signal der Schüttelerinnerung hören, ziehen Sie die Pfanne heraus, indem Sie den Seitengriff mit beiden Händen anfassen.



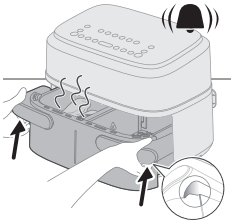
12 Schütteln Sie die Pfanne über einem Spülbecken.



13 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.



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



15 Fassen Sie an den Rillen der Seitengriffe an, um die Pfanne herauszuziehen und zu prüfen, ob die Zutaten fertig sind.

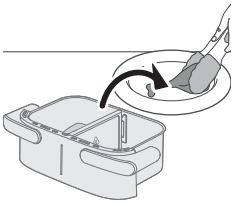
Achtung

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

Tipp

- 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.

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



Achtung

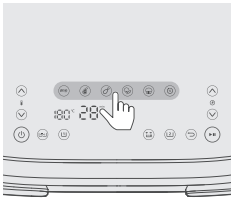
- **Die Pfanne beim Herausnehmen der Zutaten nicht neigen, da der Korb aus der Pfanne fallen und Wasser verschüttet werden könnte.**
- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.**
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**

Lebensmitteltabelle für die Einzelpfanne

Lebensmittelmenge	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Hinweis

Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Kleine Portion	540 g	200	27	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 13, 16, 20 und 23 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Leistung für kleine Portionen Pommes frites zu erzielen.
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Große Portion	800 g	200	39	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 18, 23, 28 und 33 Minuten oder drehen Sie sie um. Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	400 g	180	30–35	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	400 g	200	20–22	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	400 g	200	15–20	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hackbraten	600 g	150	42–47	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g)	2 Stücke	200	18–22	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g)	4 Stücke	180	26	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

Hähnchenbrust (ca. 160 g)	3 Stücke	180	21–23	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g)	1 Stück	200	23–25	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilet (ca. 200 g)	2 Stücke	200	24–27	
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	860 g	180	21	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 10 und 16 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
Muffins (ca. 40 g/Stück)	6 Stücke	160	15	
Kuchen	300 g	160	40–45	Verwenden Sie das Backzubehör. Die Form sollte so flach sein wie möglich, um zu vermeiden, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. Überprüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen.
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 60 g)	4 Stücke	180	8	



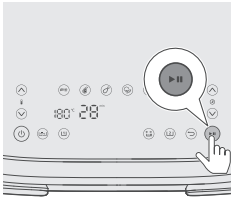
Garen mit Voreinstellungen

1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 7 im Kapitel „Garen mit der Lebensmitteltabelle“.

2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

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



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

Voreinstellungstabelle für die Einzelpfanne

	Symbol	Lebensmittelmenge	Standardtemperatur ℃	Standardzeit Min.	Hinweis
Tiefgekühlte Pommes frites		400 g	180	24	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Steak (150–200 g)		4 Stücke	200	22	
Hähnchenschenkel (ca. 125 g)		5 Stücke	180	26	Einmal schütteln, nach der Hälfte der Zeit umdrehen oder umrühren
Gemischtes Gemüse		500 g	180	18	Grob gehackt，nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder rühren
Kuchen/Muffins (ca. 50 g)		6 Stücke	160	20	Muffins: Muffinförmchen verwenden
Aufwärmen			160	16	Passen Sie die Zeit je nach Art und Menge des Lebensmittels an

Tipp: Warmhalten

- 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.

Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Für die XXL-Pfanne benötigen Sie 800 g und für die Einzelpfanne 400 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.

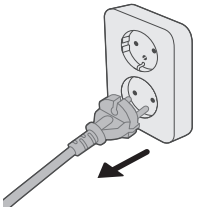
6 Geben Sie die Stifte in den Korb.

Reinigen

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.**

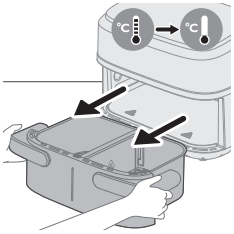
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne.



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

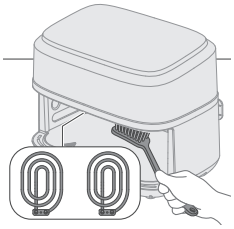
- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.



2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
3 Reinigen Sie die Pfanne, Bodenplatten und Trenner in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe „Reinigungstabelle").

Tipp

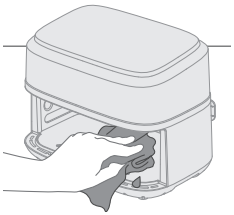
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett 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 Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

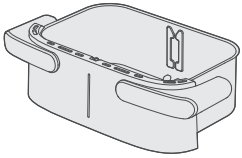
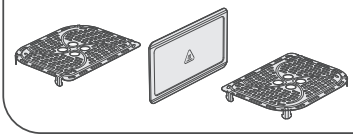


5 Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie die Außenseite des Geräts vorsichtig mit einem knitterfreien, sauberen und weichen Tuch ab. Beginnen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch, und wischen Sie bei Bedarf mit einem trockenen Tuch nach.

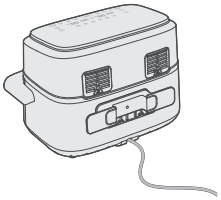


6 Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.

Reinigungstabelle

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
		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.
	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 hat eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ich sehe, dass sich an einigen Stellen im Inneren meines Airfryers die Beschichtung ablöst.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers 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.
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.	Das Gerät ist zu kalt. Lassen Sie es mindestens 60 Minuten bei Raumtemperatur stehen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an das Kundenservicecenter in Ihrem Land.
Auf dem Display des Airfryers wird „E2“ angezeigt.	Der Trenner ist nicht montiert.	Montieren Sie den Trenner.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Alarm "E2" wird ausgelöst und das Garen wird gestoppt, wenn eine kleine Pfanne gerade aufhört zu garen und der andere kleine Topf sofort zu garen beginnt.	Nehmen Sie die Pfanne heraus, um das Gerät 2 Minuten lang abkühlen zu lassen, und stellen Sie sie wieder hinein, um das Garen für die andere kleine Pfanne vorzubereiten.
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.

Sisukord

Olulised ohutusjuhised 129
Oht! 129
Hoiatus 130
Ettevaatust 131
Elektromagnetväljad (EMV) 132
Ümbertöötlus 132
Garantii ja tootetugi 132
Ecodesign information 132
Tutvustus 133
Üldine kirjeldus 133
Põhiosad 134
Juhtpaneeli kirjeldus 134
Funktsioonide kirjeldus 134
Enne esimest kasutamist 135
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust 136
Seadme kasutamine 136
Küpsetamine XXL panniga 136
Küpsetamine kahel pannil 143
Küpsetamine ühe väikese panniga 147
Puhastamine 154
Puhastustabel 155
Hoiustamine 155
Veaotsing 156

Olulised ohutusjuhised

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

Oht!

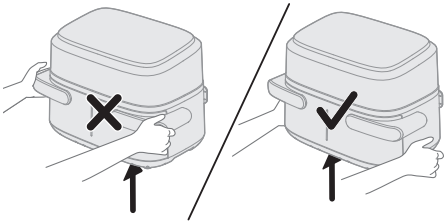
- Ärge asetage seadet kuumale gaasipliidile, mis tahes elektripliidile, elektrilistele küpsetusplaatidele ega kuuma ahjuahju.
- Ärge kunagi kastke seadet vette ega loputage seda voolava vee all.
- Elektrilöögi vältimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati pannile, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme kasutamise 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 seda kasutatakse.

- Ärge kunagi täitke panni üle suurima lubatud taseme.
- Veenduge, et kuumuti oleks vaba ja toit ei oleks selle külge kinni kleepunud.
- Enne esimest korda kasutamist tuleb juhtmehoidik seadme külge ühendada.
- Olge toiduvalmistamise kambri ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: kuumutuselement ja metallosade servad võivad olla kuumad.
- Ärge ühendage vooluvõrku enne, kui olete pakkematerjali ja juhtmehoidiku sahtlist välja võtnud.

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.
- Pinnad võivad kasutamise ajal kuumaks muutuda.
- 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 seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 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. Samuti olge poti seadmest eemaldamisel ettevaatlik käepideme asendis eralduva kuuma auru ja õhu suhtes.
- Ärge kasutage seadmes kunagi kergeid koostisaineid ega küpsetuspaberit.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.
- Kuna see Airfryer on suure küpsetuskambriga, on selle elektrivõimsus 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.
- Kuna see Airfryer on suure küpsetuskambriga, on see toiduga täidetuna raske. Ärge kunagi kasutage käepidemest hoidmiseks ainult ühte kätt.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaaltarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Küpsetuskambrisse paigutatud pott, jaotur ja tarvikud lähevad seadme kasutamise ajal ning pärast seda kuumaks, käsitsege neid alati hoolikalt.

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Tutvuge kasutusjuhendi juhistega veebis.
- Ärge kasutage poti käepidet seadme hoidmiseks.



- Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist. Ärge kunagi eemaldage seda vahetükki.
- Ärge asetage potti kasutajaliidese paneelile, kuna see võib sealt alla kukkuda ja teid vigastada.

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.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuldkollaseks, mitte mustaks ega pruuniks.
- Eemaldage kõrbenud osad. Ärge praadige tooreid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Olge küpsetatud toidu väljavalamisel ettevaatlik ja olge ettevaatlik, et tarvikud välja ei kukuks.
- Väga suure poti kasutamisel veenduge, et vasak ja parem programm oleksid samad.
- Seade on varustatud lühikese toitejuhtmega, et vähendada takerdumise või komistamise ohtu, mis võib tekkida pikema toitejuhtme korral.
- Ettevaatliku kasutamise korral võib kasutada pikendusjuhtmeid. PIkenduse kasutamisel:
  - peab juhtmele märgitud elektrivõimsus olema sama suur kui seadme nimivõimsus;

- tuleb juhe paigutada nii, et see ei jääks üle leti või lauaplaadi serva, nii et lapsed võiksid seda tirida või sellesse võiks kogemata takerduda;
- peab pikendusjuhe olema maandatud tüüpi 3-sooneline juhe.

- Sellel seadmel on polariseeritud pistik (üks tera on teisest laiem). Elektrilöögi ohu vähendamiseks sobitub see pistik polariseeritud pistikupessa ainult ühel viisil. Kui pistik täielikult pistikusse ei mahu, pöörake pistik ümber. Kui see ikka ei sobi, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga. Ärge püüdke pistikut mingil moel muuta.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tootetugi

Versuni Netherlands B.V., registreeritud aadressil Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holland, annab sellele tootele alates ostukuupäevast (või tarnekuupäevast, kui see on hilisem) kaheaastase garantii. Garantii ei kehti, kui defekt tuleneb valest kasutamisest või puudulikust hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusest tulenevaid tarbijaõigusi. Lisateabe, varuosade või garantii saamiseks minge meie veebisaidile **home.id/warranty**.

Ecodesign information

Ökodisaini teave mudeli identifikaatori(te) kohta: NA15x

Kirjeldus	Tähis	Väärtus	Üksus
Väljalülitatud seadme võimsustarve	P_{off}	0,2	W
Ooterežiimi võimsustarve	P_{SB}	Ei kohaldu	W
Periood enne automaatset lülitumist ooterežiimile	T_{sb}	20	Min
Tõhususväärtuse mõõtmisstandard	EN 50564:2011		

Kontaktandmed lisateabe saamiseks	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Holland

Seade vastab KOMISJONI MÄÄRUSES (EL) 2023/826 sätestatud ökodisaini nõuetele.

Tutvustus

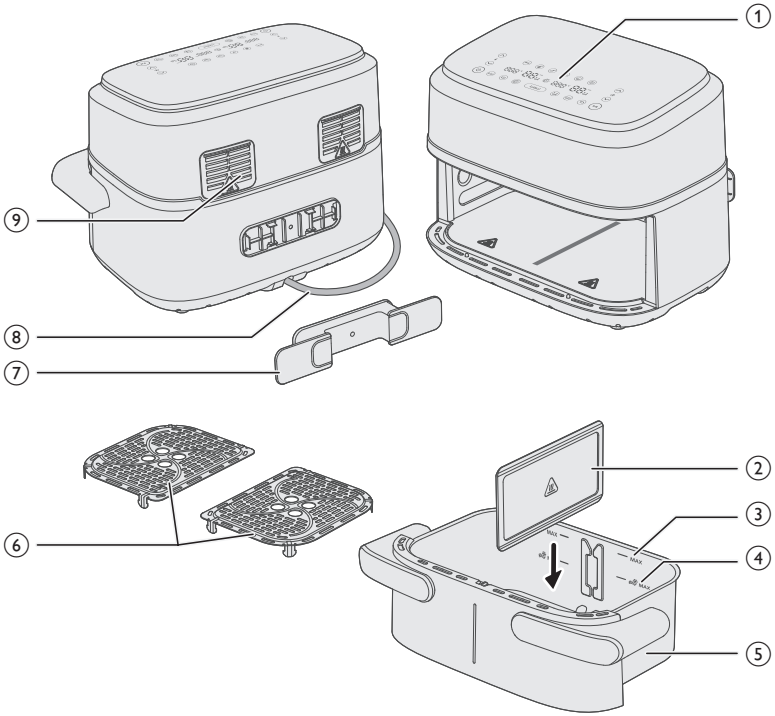
Õnnitleme ja tere tulemast Philipsi perekonda!

Kogu toe eeliste kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.philips.com/welcome**.

Kahe korviga Airfryer koos eemaldatava jagajaga annab teile võimaluse valida erineva mahuga panne, nii saate valmistada 1–2 toiduportsjonit 3,55-liitrise väikese panniga ja suure koguse toitu kogu perele ilma jagajata 7,1-liitrise XXL-panniga. Lisaks saate valmistada kahte erinevat toiduainet erineva küpsetustemperatuuri ja -ajaga ning lasta neil valmida ühel ajal.

Sellel on kaasas rakendus HomeID, mis annab teile kahe korviga kuumaõhufritüüri jaoks sammsammulisi juhiseid ja sadu retsepte suussulavate roogade valmistamiseks täpsete seadistuste abil. Laadige rakendus alla, kasutades pakendil olevat QR-koodi.

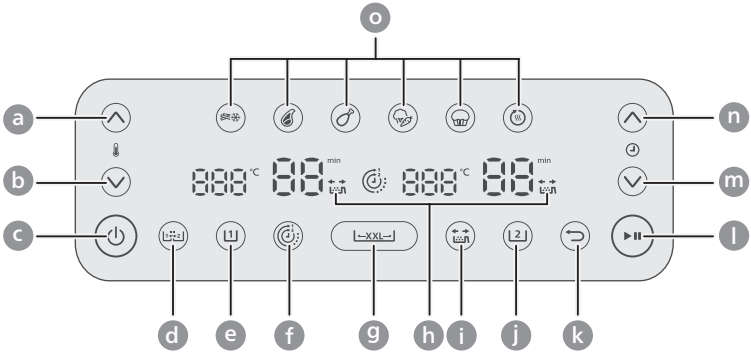
Üldine kirjeldus



Põhiosad

1 Juhtpaneel
2 Eemaldatav jagaja
3 MAX koostisainete näidik
4 MAX külmutatud kartulipõhiste suupistete näidik
5 7,1 l XXL pann
6 Põhjaplaadid
7 Juhtmehoidik
8 Toitekaabel
9 Õhu väljalaskeavad

Juhtpaneeli kirjeldus



a Temperatuur üles
b Temperatuur alla
c Toitenupp
d Kopeeri funktsiooninupp
e Vasakpoolse panni nupp
f Aja funksiooninupp
g XXL panni nupp
h Raputamise meeldetuletus
i Värinaga meeldetuletuse nupp
j Parempoolse panni nupp
k Tagasiliikumise nupp
l Käivitus-/pausinupp
m Aja vähendamise nupp
n Aja suurendamise nupp
o Seadistusnupud

Funktsioonide kirjeldus

Kopeerimisfunktsioon

Saate seadistada ühe panni aja ja temperatuuri ning kopeerida seadistuse teisele pannile, vajutades kopeerimisfunktsiooni nuppu.

Ajafunktsioon

Sünkroonib küpsetusaja automaatselt, et mõlemad pannid lõpetaksid küpsetamise samal ajal, isegi kui küpsetusajad on erinevad.

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.

Eelseadistused

Saate valida 6 eelseadistuse vahel. Eelseadistused on toiduvalmistamisprogrammid, mis annavad soovitusi temperatuuri ja küpsetusaja kohta, mis põhinevad teatud toidukogusel. Täpsema teabe saamiseks vt ptk „Eelseadistustega küpsetamine".

Külmutatud friikartulid	Liha	Kanakoivad	Köögiviljasegu	Kook/Muffin	Soojendamine

XXL panni nupp

Saate küpsetada ühe 7,1-liitrise XXL panniga, eemaldades jaoturi ja vajutades XXL panni nuppu.

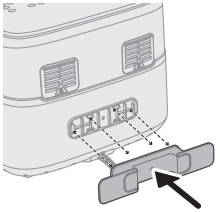
Tagasi nupp

Kasutage tagasinuppu, kui valisite kogemata vale eelseade/funktsiooni.

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



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. Võtke juhtmehoidik panni seest välja ja kinnitage see seadme tagaküljel selleks ettenähtud kohta, klõpsates selle oma kohale.

Ettevaatust

- **Juhtmehoidik toimib ka vahetükina, luues seadme ja seina vahele kauguse, et vältida kuumuse kogunemist.**

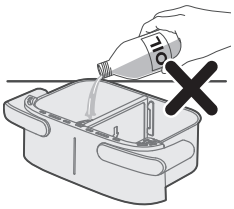
Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.

Märkus

- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.
- Ärge asetage töötavat seadet esemete lähedusse, mida võib aur kahjustada (nt seinad ja riiulid).

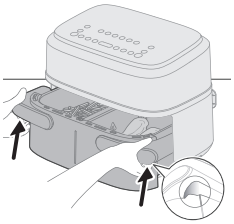
Seadme kasutamine



Ettevaatust

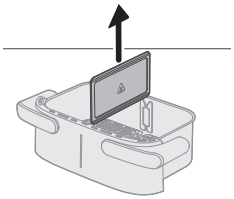
- **See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.**
- **Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.**
- **Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.**
- **Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.**
- **Seadet ei ole vaja eelsoojendada.**

Märkus



- Kui soovite panni küpsetamise ajal või vahetult pärast küpsetamist välja tõmmata, hoidke panni väljavõtmiseks külgmiste käepidemete soonte asendit, et vältida enda kõrvetamist seadmest väljuva kuuma õhuga.

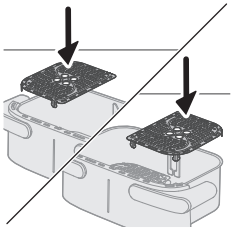
Küpsetamine XXL panniga



Suure koguse ühe toidu valmistamiseks eemaldage jaotur ja kasutage kogu 7,1-liitrise XXL panni küpsetusruumi.

Küpsetamine toidutabeli abil

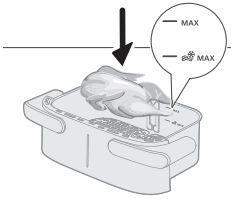
1 Võtke jagaja välja.



2 Asetage põhjaplaadid vastavalt pannile.

Märkus

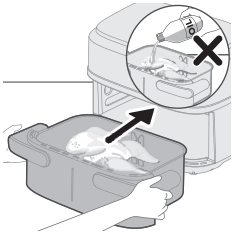
- On normaalne rakendada põhjaplaatide pannile panemiseks veidi jõudu.



3 Asetage toiduained pannile.

Märkus

- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi ületage toitude tabelis näidatud kogust ega täitke korvi üle MAX-tähise, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.

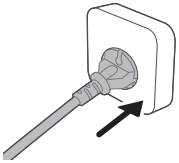


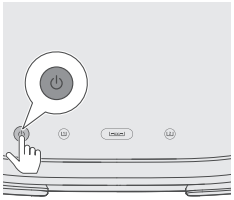
4 Pange pann Airfryerisse.

Ettevaatust

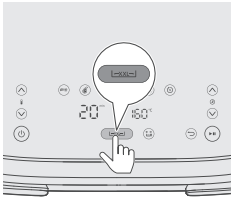
- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**

5 Sisestage pistik seinakontakti.





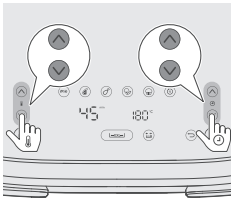
6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



7 Vajutage nuppu XXL.

Märkus

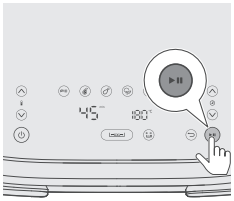
- Ärge valige vasakpoolse panni nuppu Ⓛ① või parempoolse panni nuppu Ⓡ② XXL panni jaoks ilma jagajata küpsetamiseks. See võib põhjustada ebapiisavalt küpsenud toitu.



8 Vajaliku aja ja temperatuuri (vt toidutabelit) valimiseks vajutage temperatuuri üles/alla nuppu ja aja üles/alla nuppu.

Näpunäide

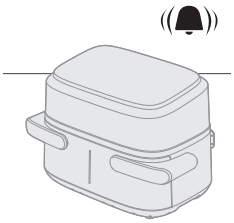
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Toiduainete raputamise meeldetuletamiseks vajutage selle funktsiooni lubamiseks raputamise meeldetuletuse nuppu „⏲".



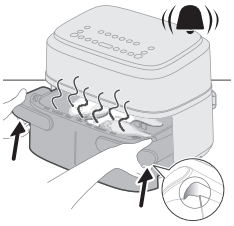
9 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Märkus

- Kui toiduaine vajab küpsetamise poole peal raputamist või pööramist (kui raputamise meeldetuletus on sisse lülitatud, kõlab piiks ja vilgub raputamise meeldetuletus), tõmmake pann koos korviga välja ja raputage seda kraanikausi kohal. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse.



10 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



11 Panni välja tõmbamiseks hoidke külgmiste käepidemete soonte asendit ja kontrollige, kas toit on valmis.

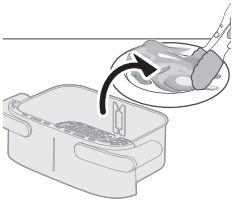
Ettevaatust

- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**
- **Kui soovite panni küpsetamise ajal või vahetult pärast küpsetamist välja tõmmata, hoidke panni väljavõtmiseks külgmiste käepidemete soonte asendit, et vältida enda kõrvetamist seadmest väljuva kuuma õhuga.**

Märkus

- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage paar lisaminutit.

12 Võtke toiduained ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.



Ettevaatust

- **Ärge kallutage panni toiduainete välja võtmisel, kuna korv võib välja kukkuda ja õli võib laiali pritsida.**
- **Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, seesmised voolikud ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.**
- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**

XXL panni toidutabel

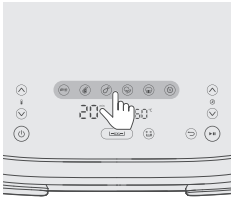
	Toidu kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Väike portsjon	1100 g	200	28	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 13, 17, 20 ja 24 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada väikese friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur portsjon	1650 g	200	41	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 19, 23, 29 ja 35 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Kodused friikartulid (paksus 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tolli)	800 g	180	28–33	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	800 g	200	17–22	raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	800 g	200	10–22	raputage, keerake või segage vahepeal
Pikkpoiss	1000 g	150	50–55	Kasutage küpsetustarvikut

Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	5 tükki	200	18–20	raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	8 tükki	180	25	raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	6 tükki	180	18–21	Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	3–4 tükki	200	16–20	Pööra poolele teele
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	5 tükki	200	15–20	
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	1200 g	180	18–22	Küpsetusaja määramisel järgige oma maitset. Raputage, keerake või segage vahepeal
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud) Suur portsjon	2000 g	180	20	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu kohe, kui täitub 10 ja 15 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Muffinid (umbes 40 g/tk)	12 tükki	160	15	
Kook	500 g	140	40–45	Kasutage küpsetustarvikut. Kuju peaks olema võimalikult lame, et kerkimisel ei puutuks kook vastu küttekeha, kontrollige küpsust enne koogi väljavõtmist.
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2,1 oz)	8 tükki	180	8	
Kodune leib	500 g	160	40–45	Kasutage küpsetustarvikut. Kuju peaks olema võimalikult lame, et kerkimisel ei puutuks kook vastu küttekeha, kontrollige küpsust enne koogi väljavõtmist.

Terve kana (1,4 kg)	1 tükki	180	40–50	Suruge terve kana allapoole, et see oleks enne küpsetamist suhteliselt lapik. Püüdke vältida Max-joone ületamist, et terve kana ei puudutaks küpsetamise ajal küttekeha.
Kanakoivad juurviljadega	2 kg	180	45–60	Küpsetamise poole peal raputage/pöörake kanakoibi
Terve lõhefilee	1,5 kg	180	20–30	Ei kohaldu
2 x värsket bagetti	1 kg	170	25–40	Ei kohaldu
Šokolaadiküpsised	450 g	180	15–25	Ei kohaldu
Lasanje	2 kg	170	40–50	Pange juust peale küpsemise poole peal, võite kasutada küpsetustarvikut või mis tahes vormi, mis sobib XXL pannile
Õunastruudel	2 kg	170	30–45	Ei kohaldu
Värsked saiakesed	600 g	170	20–35	Ei kohaldu
Lihapallid küpsetatud gnocchi'dega	2 kg	170	20–30	Lihapallid pannakse pannile ja gnocchi'd koos kastme ja juustuga küpsetustarvikusse; keerake lihapallid küpsetamise poole peal ümber
Kalkunirulaad köögiviljadega	2 kg	180	45–60	Küpsetamise poole peal raputage/pöörake toiduaineid

Eelsättega toiduvalmistamine

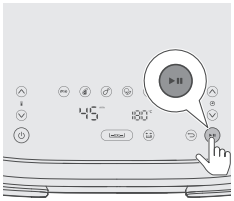
1 Järgige jaotise „Küpsetamine toidutabeli abil" samme 1 kuni 7 ja lõpetage kõigepealt tavalised etapid.



2 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

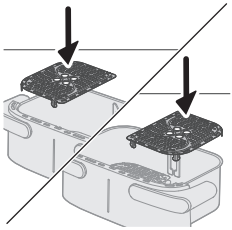
XXL panni eelseadistuste tabel

	Ikoon	Toidu kogus	Temperatuuri vaikeväärtus °C	Vaikimisi aeg – min	Märkus
Külmutatud friikartulid		800 g	180	23	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Steik (150–200 g / 5–7 oz)		8 tükki	200	20	
Kana poolkoivad (umbes 125 g / 4,5 oz)		10 tükki	180	24	raputage 1 kord, keerake või segage poole peal
Köögiviljasegu		1200 g	180	20	Jämedalt tükeldatud; raputage, pöörake või segage poole peal
Kook/Muffin		500 g	140	40	Kook: kasutage küpsetustarvikut, kuju peaks olema võimalikult lame, et kerkimisel ei puutuks kook vastu küttekeha, kontrollige küpsust enne koogi väljavõtmist
Soojendamine			160	15	Reguleerige aega vastavalt oma toiduainele ja -kogusele

Küpsetamine kahel pannil

Ajafunktsiooni abil küpsetamine

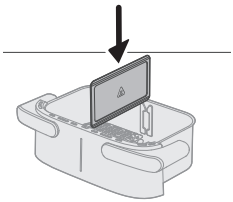
Kui küpsetate kahte toitu erineva temperatuuri ja ajaga, kasutage mõlema roa üheaegseks lõpetamiseks **ajafunktsiooni**.



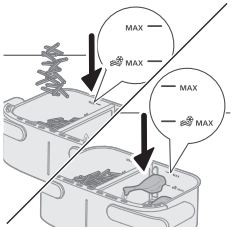
1 Asetage põhjaplaadid vastavalt pannile.

Märkus

- On normaalne rakendada põhjaplaatide pannile panemiseks veidi jõudu.



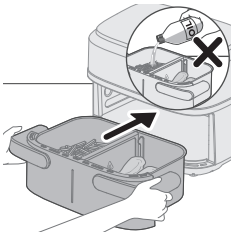
2 Pange jagaja sisse.



3 Pange kaks toiduainet, näiteks külmutatud friikartulid ja kana poolkoivad, erinevatesse korvidesse.

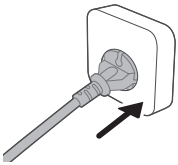
Märkus

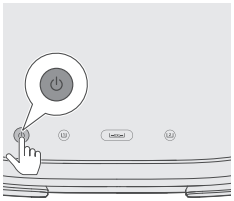
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi ületage toitude tabelis näidatud kogust ega täitke korvi üle MAX-tähise, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.



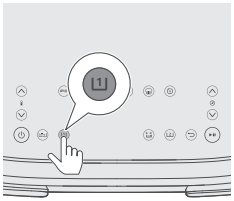
4 Pange pann Airfryerisse.

5 Sisestage pistik seinakontakti.

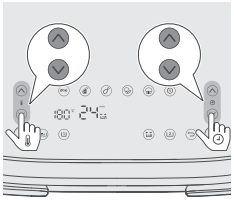




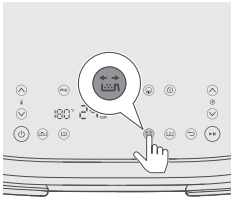
6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



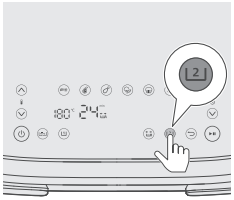
7 Valige vasakpoolne pann. Aja ja temperatuuri näidik vasakul küljel hakkab vilkuma.



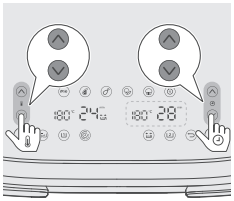
8 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.



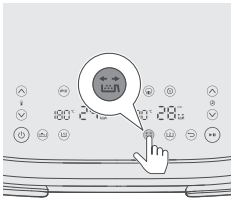
9 Kui koostisaineid tuleb küpsetusprotsessi ajal raputada või keerata, siis toidu raputamise meeldetuletuse saamiseks vajutage värinaga meeldetuletuse nuppu (Lisateavet leiate toidutabeli märkuste veerust.).



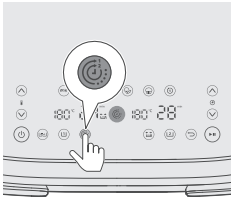
10 Valige parempoolne pann. Aja- ja temperatuurinäidik paremal hakkab vilkuma.



11 Vajutage temperatuuri tõstmise/langetamise nuppu ja aja üles/alla nuppu, et valida vajalik aeg ja temperatuur.



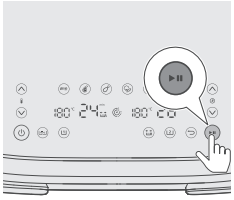
12 Kui koostisaineid tuleb küpsetusprotsessi ajal raputada või keerata, siis toidu raputamise meeldetuletuse saamiseks vajutage meeldetuletus värinaga nuppu. Lisateavet leiate toidutabeli märkuste veerust.



13 Vajutage ajafunktsiooninuppu, et tagada mõlema toidu üheaegne valmimine.

Märkus

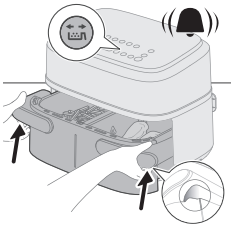
- Kui valmistate kahte eri toitu erineva funktsiooni, temperatuuri ja küpsetusajaga ja toidud ei pea valmima samal ajal, võite selle sammu vahele jätta.
- Kui reguleerite küpsetamise ajal ühe panni aega, lülitatakse ajafunktsioon välja ja mõlemad pannid töötavad eraldi. Ajafunktsiooni uuesti aktiveerimiseks vajutage käivitus-/pausinuppu, seejärel vajutage ajafunktsiooni nuppu ja toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage uuesti käivitus-/pausinuppu.



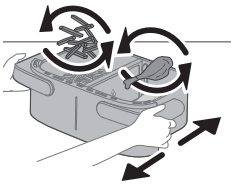
14 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Näpunäide

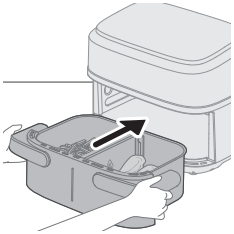
- Mõlema panni küpsetamise peatamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu. Mõlema panniga küpsetamise jätkamiseks vajutage seda uuesti.
- Ainult ühe panni küpsetamise peatamiseks valige esmalt see pann ja seejärel vajutage käivitus-/pausinuppu. Selle panniga küpsetamise jätkamiseks vajutage seda uuesti.
- Saate kasutada ühel pannil eelseadistust ja teisel käsitsi seadistusi.
- Seade peatub automaatselt, kui panni välja tõmbate, ja jätkab küpsetamist, kui selle tagasi panete.



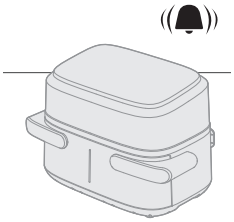
15 Kui kuulete meeldetuletus värinaga helisignaali, tõmmake pann välja, hoides külgmist käepidet mõlema käega.



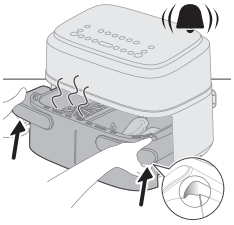
16 Raputage panni valamu kohal.



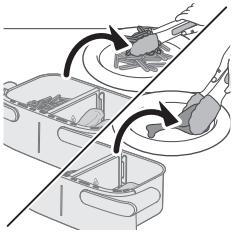
17 Pange pann tagasi seadmesse.



18 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



19 Panni välja tõmbamiseks hoidke külgmiste käepidemete soonte asendit ja kontrollige, kas toit on valmis. Kui mitte, siis libistage pann lihtsalt tagasi Airfryerisse ja lisage veel mõni minut.

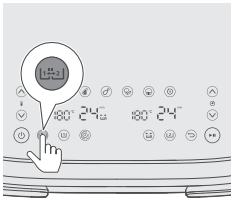


20 Võtke toiduained ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.

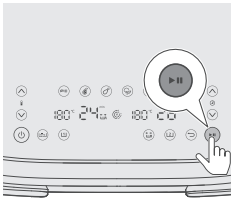
Kopeerimisfunktsiooni abil küpsetamine

Kopeerimisfunktsiooni kasutatakse suure koguse sama toidu või erineva toidu valmistamiseks, kasutades sama temperatuuri ja aega.

1 Järgige peatüki „Ajafunktsiooni abil küpsetamine“ samme 1 kuni 9.



2 Vajutage kopeerimisfunktsiooni nuppu.

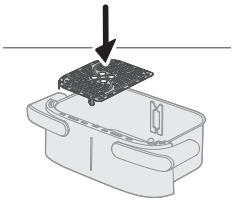


3 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Küpsetamine ühe väikese panniga

Ühe toiduaine väikese portsjoni küpsetamiseks väikesel pannil.

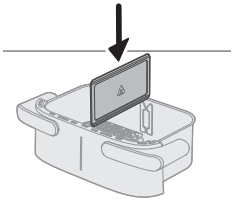
Küpsetamine toidutabeli abil



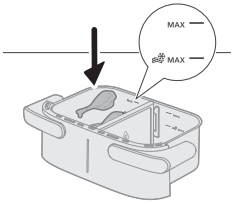
1 Asetage põhjaplaadid vastavalt pannile.

Märkus

- On normaalne rakendada põhjaplaatide pannile panemiseks veidi jõudu.



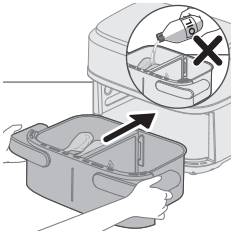
2 Pange jagaja sisse.



3 Pange toiduained vasakpoolsele pannile.

Märkus

- Ärge kunagi ületage toitude tabelis näidatud kogust ega täitke korvi üle MAX-tähise, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.

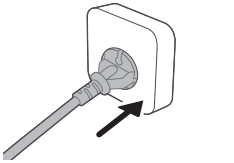


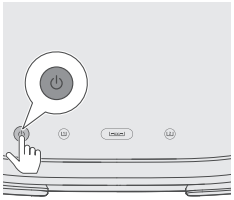
4 Pange pann Airfryerisse.

Ettevaatust

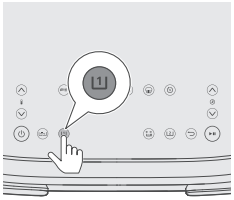
- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**

5 Sisestage pistik seinakontakti.





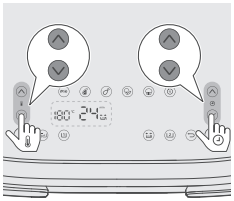
6 Seadme sisselülitamiseks vajutage sisse-/väljalülitamise nuppu.



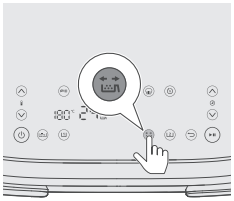
7 Valige vasakpoolne pann. Aja ja temperatuuri näidik vasakul küljel hakkab vilkuma.

Märkus

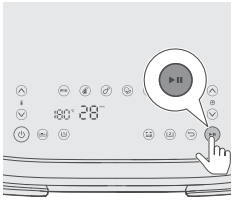
- Ärge valige nuppu „XXL pann“, kui kasutate küpsetamiseks ühte väikest jagajaga panni. See võib põhjustada toidu üleküpsemist ja suuremat energiatarbimist.



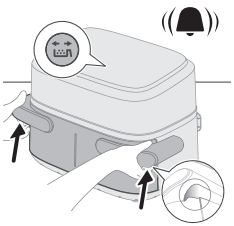
8 Vajaliku aja ja temperatuuri (vt toidutabelit) valimiseks vajutage temperatuuri üles/alla nuppu ja aja üles/alla nuppu.



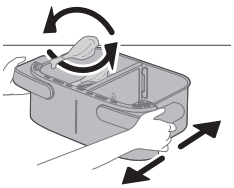
9 Kui koostisaineid tuleb küpsetusprotsessi ajal raputada või keerata, siis toidu raputamise meeldetuletuse saamiseks vajutage meeldetuletus värinaga nuppu. Lisateavet leiate toidutabeli märkuste veerust.



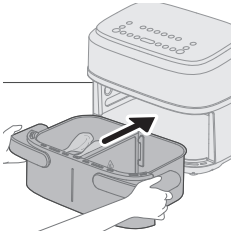
10 Küpsetamisprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.



11 Kui kuulete meeldetuletus värinaga helisignaali, tõmmake pann välja, hoides külgmist käepidet mõlema käega.



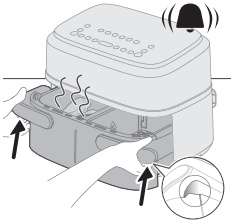
12 Raputage panni valamu kohal.



13 Pange pann tagasi seadmesse.



14 Kui kuulete taimerihelinat, siis tähendab see seda, et küpsetusaeg on läbi saanud.



15 Panni välja tõmbamiseks hoidke külgmiste käepidemete soonte asendit ja kontrollige, kas toit on valmis.

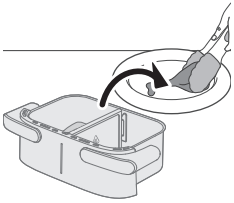
Ettevaatust

- **Airfryeri pott on pärast küpsetusprotsessi kuum. Panni seadme küljest eemaldamisel asetage see alati kuumusekindlale tööpinnale (nt trivet jne).**

Näpunäide

- Kui toiduained pole veel küpsed, libistage pott tagasi Airfryerisse ja lisage paar lisaminutit.

16 Võtke toiduained ettevaatlikult grillimistangidega pannilt ära.



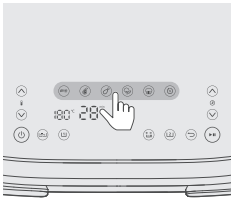
Ettevaatust

- **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.**
- **Ärge puudutage potti ega korvi, kui seade on töös ega natuke aega pärast selle kasutamist, kuna need lähevad väga kuumaks.**

Ühe panni toidutabel

	Toidu kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min)	Märkus
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Väike portsjon	540 g	200	27	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 13, 16, 20 ja 23 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada väikese friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 tolli) Suur portsjon	800 g	200	39	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ning raputage või pöörake toitu kohe, kui täitub 18, 23, 28 ja 33 minutit. Raputage küpsetusprotsessi ajal neli korda, et saavutada suure friikartulikoguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Kodused friikartulid (paksus 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tolli)	400 g	180	30–35	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Külmutatud kanapihvid	400 g	200	20–22	raputage, keerake või segage vahepeal
Külmutatud kevadrullid	400 g	200	15–20	raputage, keerake või segage vahepeal
Pikkpoiss	600 g	150	42–47	Kasutage küpsetustarvikut
Lihatükid ilma kondita (umbes 190 g/7 oz)	2 tükki	200	18–22	raputage, keerake või segage vahepeal
Kanakoivad (umbes 125 g/4,5 oz)	4 tükki	180	26	raputage, keerake või segage vahepeal
Kanarind (umbes 160 g/6 oz)	3 tükki	180	21–23	Pööra poolele teele
Terve kala (umbes 300-400 g/11-14 oz)	1 tükki	200	23–25	Pööra poolele teele
Kalafilee (umbes 200 g/7 oz)	2 tükki	200	24–27	

Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	860 g	180	21	Lülitage raputuse meeldetuletus välja ja raputage või segage toitu kohe, kui täitub 10 ja 16 minutit, et saavutada suure köögiviljasegu koguse puhul optimaalne küpsetustulemus.
Muffinid (umbes 40 g/tk)	6 tükki	160	15	
Kook	300 g	160	40–45	Kasutage küpsetustarvikut. Kuju peaks olema võimalikult lame, et kerkimisel ei puutuks kook vastu küttekeha, kontrollige küpsust enne koogi väljavõtmist.
Eelnevalt küpsetatud leib/saiakesed (umbes 60 g/2,1 oz)	4 tükki	180	8	



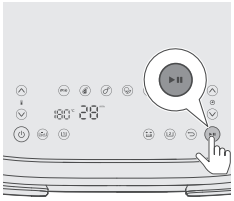
Eelsätete abil toiduvalmistamine

1 Järgige peatüki „Küpsetamine toidutabeli abil“ samme 1 kuni 7.

2 Valige eelseadistus.

Näpunäide

- Teise eelseadistuse valimiseks vajutage tagasinuppu või tühistage eelseadenupu valik ja valige vajalik eelseadistus.



3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage käivitus-/pausinuppu.

Ühe panni eelseadistuste tabel

Ikoon	Toidu kogus	Temperatuuri vaikeväärtus °C	Vaikimisi aeg – min	Märkus

Külmutatud friikartulid		400 g	180	24	Raputage, keerake või segage vahepeal 2-3 korda
Steik (150–200 g / 5–7 oz)		4 tükki	200	22	
Kana poolkoivad (umbes 125 g / 4,5 oz)		5 tükki	180	26	raputage 1 kord, keerake või segage poole peal
Köögiviljasegu		500 g	180	18	Jämedalt tükeldatud; raputage, pöörake või segage poole peal
Kook/Muffin (umbes 50 g / 2 oz)		6 tükki	160	20	Muffinid: kasutage muffinivorme
Soojendamine			160	16	Reguleerige aega vastavalt oma toiduainele ja -kogusele

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.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepäraste koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- XXL panni jaoks vajate 800 g / 28 oz ja ühe panni jaoks 400 g / 14 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.

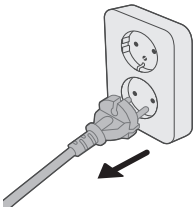
6 Asetage kartuliviilud korvi.

Puhastamine

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.**

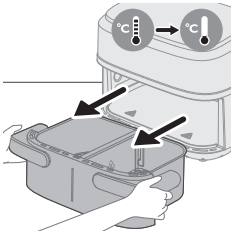
Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda poti põhjas olev õli ja rasv.



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.

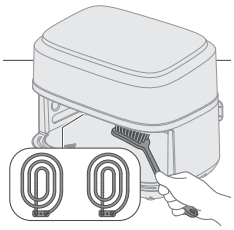


2 Kallake liigne õli või kogutud rasv potist välja.

3 Peske pott, põhjaplaadid ja jaotur nõudepesumasinas puhtaks. Võite neid pesta ka kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga (vt „puhastamise tabelit“).

Näpunäide

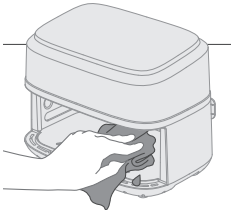
- Kui poti või korvi külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekke, mida ei õnnestu kuuma 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 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

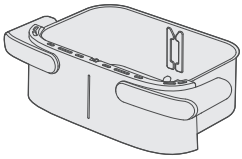
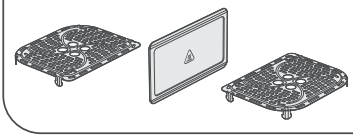


5 Kriimustuste vältimiseks pühkige seadme välispinda õrnalt kortsutamata, puhta ja pehme lapiga. Alustage kergelt niisutatud lapiga ja vajadusel jätkake kuiva lapiga.



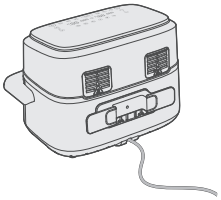
6 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.

Puhastustabel

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.
		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.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	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.
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.

Probleem	Probleemi põhjus	Lahendus
	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Seade on liiga külm. Jätke see vähemalt 60 minutiks toatemperatuurile. Kui probleem püsib, helistage Philipsi teenindustelefonile või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E2“.	Jagaja pole paigaldatud.	Paigaldage jagaja.
	Hoiatus „E2“ ilmub ja küpsetamine peatub, kui üks väike pann just lõpetab küpsetamise ja teine väike pott hakkab kohe küpsetama.	Tõmmake pann välja, et lasta seadmel 2 minutit jahtuda, ja asetage see teise väikese panni jaoks toiduvalmistamiseks tagasi.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E4–E12“.	Seadmel võib olla rike.	Püüdke seade välja lülitada ja ühendada. Kui see ei aita, helistage palun Philipsi teeninduse infotelefonile või võtke ühendust oma riigi klienditoekeskusega.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 159
Peligro 159
Advertencia 160
Precaución 161
Campos electromagnéticos (CEM) 162
Reciclaje 162
Garantía y asistencia 162
Información de diseño ecológico 163
Introducción 163
Descripción general 164
Piezas principales 164
Descripción del panel control 165
Descripción de las funciones 165
Antes del primer uso 166
Preparativos antes del primer uso 167
Uso del aparato 167
Cocción en el recipiente XXL 167
Cocción en dos recipientes 174
Cocción en un recipiente pequeño 178
Limpieza 185
Tabla de limpieza 187
Almacenamiento 187
Solución de problemas 187

Instrucciones de seguridad importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Peligro

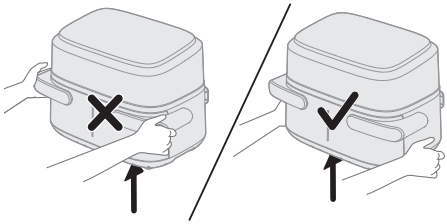
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en el recipiente para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras se usa el aparato.
- 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 uso.

- No exceda nunca el nivel máximo indicado en el recipiente.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y de que no haya alimentos atascados.
- Antes del primer uso, el sujetacable debe instalarse en el dispositivo.
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.
- No conecte el dispositivo hasta que haya retirado todo el material de embalaje y el sujetacable del cajón.

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 con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- 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 y 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 10 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 emitidos a la altura del asa al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- 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.
- Dado que la Airfryer cuenta con una gran cámara, 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.

- Dado que la Airfryer cuenta con una gran cámara, el aparato es muy pesado cuando está lleno de alimentos. Nunca uses solo una mano para sostener el asa.
- 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, el separador 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 de uso del manual online.
- No utilice el asa del recipiente para sostener el aparato.



- 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 separador.
- No coloque el recipiente sobre el panel de la interfaz de usuario, ya que podría caerse y provocar lesiones.
- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.

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.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- 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).
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.
- Al utilizar la sartén XXL, asegúrese de que los programas izquierdo y derecho coincidan.
- Este aparato se suministra con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredo o tropiezo que puede ocurrir con un cable más largo.
- Pueden utilizarse cables alargadores siempre que se haga con el debido cuidado. Si se utiliza un cable alargador:
  - La clasificación eléctrica indicada para el cable debe ser igual a la del aparato.
  - El cable debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezar.
  - El cable alargador debe ser de tipo 3 de conexión a tierra.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para que encaje en una toma polarizada en una única posición. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, pruebe a darle la vuelta. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

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.

Garantía y asistencia

Versuni Netherlands B.V., con domicilio social en Claude Debussylaan 88, 1082MD, Ámsterdam, Países Bajos, ofrece una garantía de dos años para este producto a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega, si es posterior). Esta garantía no será válida si el defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos legales

como consumidor. Para obtener más información sobre piezas de repuesto o accesorios, o para hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web **home.id/warranty**.

Información de diseño ecológico

Información de diseño ecológico para los siguientes identificadores de modelo: NA15x

Descripción	Símbolo	Valor	Unidad
Consumo de energía en modo apagado	P_{off}	0,2	W
Consumo de energía en modo de espera	P_{sb}	N/A	W
Tiempo hasta que el modo automático pase al modo de espera	T_{sb}	20	min
Norma de medición del valor de servicio	EN 50564:2011		
Datos de contacto para obtener más información	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Bajos		
El aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del REGLAMENTO (UE) 2023/826 DE LA COMISIÓN.			

Introducción

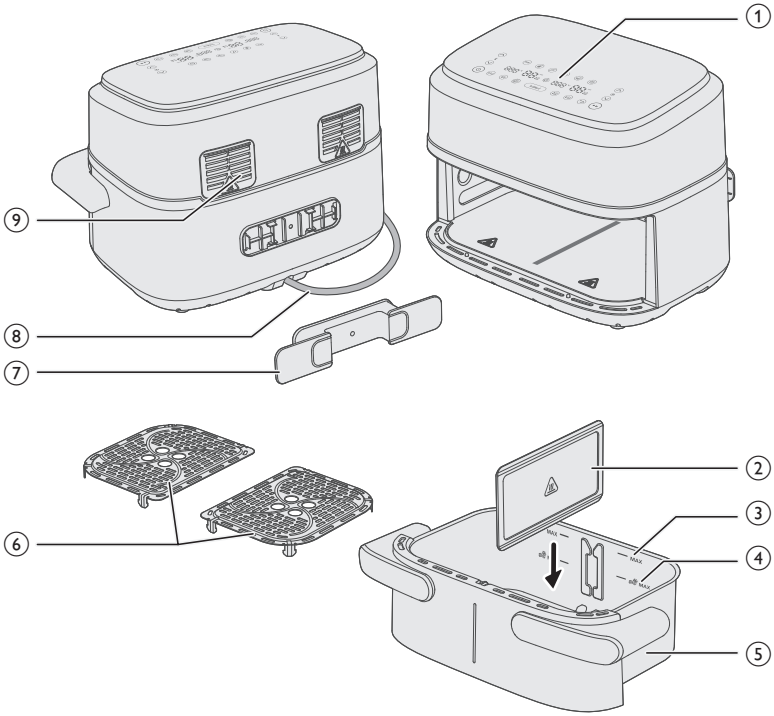
¡Enhorabuena por unirse a la familia Philips!

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.philips.com/welcome**.

La Airfryer con doble cesta con separador desmontable le ofrece la flexibilidad de seleccionar recipientes de diferentes capacidades: puede cocinar 1-2 raciones en el recipiente pequeño de 3,55 l y raciones grandes para toda la familia en el recipiente XXL de 7,1 l sin separador. Además, puede preparar dos ingredientes diferentes con diferentes temperaturas y tiempos de cocción, y terminarlos al mismo tiempo.

Incluye la aplicación HomeID, 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.

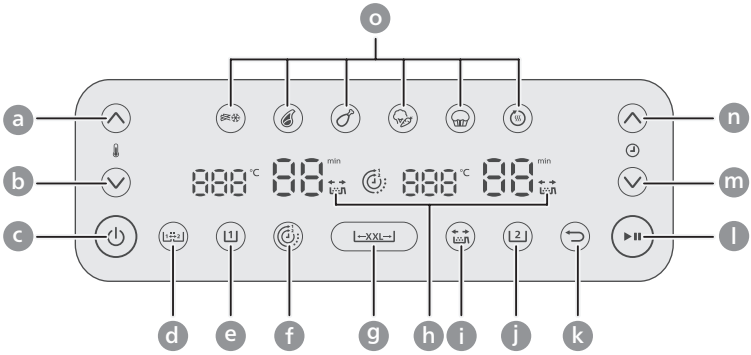
Descripción general



Piezas principales

1 Panel de control
2 Separador desmontable
3 Indicación MAX para ingredientes
4 Indicación MAX para aperitivos a base de patatas congelados
5 Recipiente XXL de 7,1 l
6 Placas inferiores
7 Sujetacable
8 Cable de alimentación
9 Salidas de aire

Descripción del panel control



a Subir temperatura
b Bajar temperatura
c Botón de encendido
d Botón de función de copia
e Botón de recipiente izquierdo
f Botón de función de temporizador
g Botón de recipiente XXL
h Indicación de recordatorio de agitación
i Botón de recordatorio de agitación
j Botón de recipiente derecho
k Botón atrás
l Botón de inicio/pausa
m Botón de disminución de tiempo
n Botón de aumento de tiempo
o Botones de preajustes

Descripción de las funciones

Función de copia

Puede ajustar el tiempo y la temperatura para un recipiente y copiar la configuración para el otro recipiente pulsando el botón de función de copia.

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.

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.

Preselecciones

Puede elegir entre 6 preselecciones. Las preselecciones 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".

Patatas fritas congeladas	Filete	Muslos de pollo	Verduras variadas	Bizcocho/tarta o magdalena	Recalentar

Botón de recipiente XXL

Puede cocinar en un recipiente XXL de 7,1 l quitando el separador y pulsando el botón de recipiente XXL.

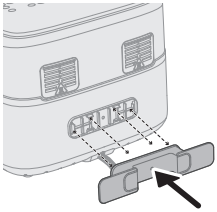
Botón "Atrás"

Utilice el botón "Atrás" si ha elegido una preselección o función incorrecta por error.

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



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. Retire el sujetacable del recipiente y colóquelo en el 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.**

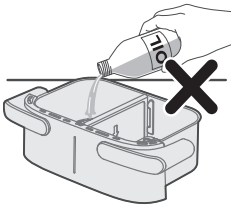
Preparativos antes del primer uso

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

Note

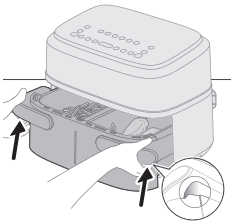
- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- No coloque el aparato en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del aparato



Precaución

- **Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier 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.**



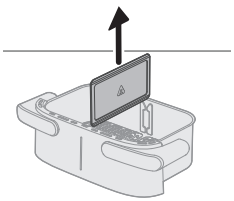
Note

- Durante la cocción o inmediatamente después, si desea extraer el recipiente, mantenga la posición de las ranuras de las asas laterales para extraerlo, para evitar así quemarse con el flujo de aire caliente que sale del aparato.

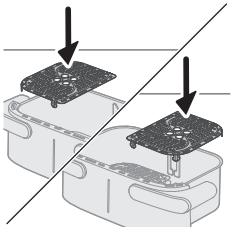
Cocción en el recipiente XXL

Para cocinar una porción grande de un solo alimento, quite el separador y utilice todo el espacio de cocción del recipiente XXL de 7,1 l.

Cocinar con la tabla de alimentos



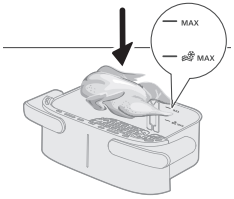
1 Extraiga el separador.



2 Coloque las placas inferiores en el recipiente según corresponda.

Note

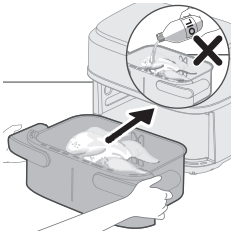
- Es normal que haya que ejercer algo de fuerza para colocar las placas inferiores en el recipiente.



3 Ponga los ingredientes en el recipiente.

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 el recipiente por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.

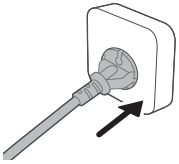


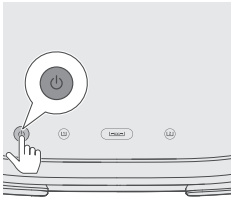
4 Introduzca el recipiente en la Airfryer.

Precaución

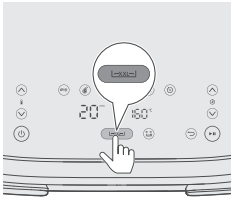
- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.





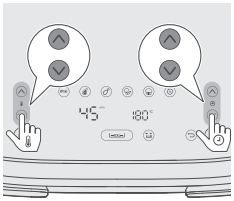
6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



7 Pulse el botón XXL.

Note

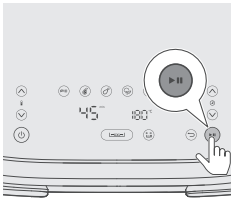
- No seleccione el botón de recipiente izquierdo (L1) ni el botón de recipiente derecho (L2) para cocinar con el recipiente XXL sin separador. Puede que los alimentos no se cocinen correctamente.



8 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).

Consejo

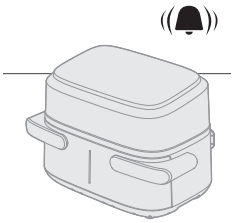
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para recordarle que debe agitar los ingredientes, pulse el botón de recordatorio de agitación "(Shake)" para activar esta función.



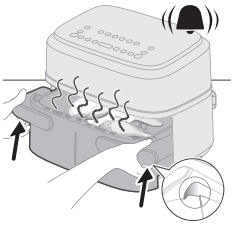
9 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

Note

- Si es necesario agitar o girar el ingrediente a mitad del tiempo de cocción (sonará un pitido y la notificación de agitación parpadeará si el recordatorio de agitación está activado), extraiga el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.



10 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



11 Mantenga la posición de las ranuras de las asas laterales para extraer el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

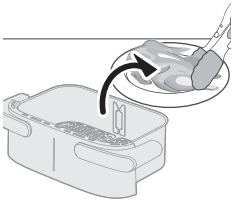
Precaución

- **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.**
- **Durante la cocción o inmediatamente después, si desea extraer el recipiente, mantenga la posición de las ranuras de las asas laterales para extraerlo, para evitar así quemarse con el flujo de aire caliente que sale 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.

12 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 aceite.**
- **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.**
- **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.**

Tabla de alimentos para el recipiente XXL

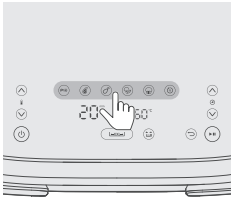
	Cantidad de alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nota
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Proción pequeña	1100 g	200	28	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 13, 17, 20 y 24 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de patatas fritas.
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Porción grande	1650 g	200	41	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 19, 23, 29 y 35 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	800 g	180	28-33	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	800 g	200	17-22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Rodillos de primavera congelados	800 g	200	10-22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.

Budín de carne	1000 g	150	50-55	Utilice un accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	5 piezas	200	18-20	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	8 piezas	180	25	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	6 piezas	180	18-21	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	3-4 unidades	200	16-20	Gire a mitad del tiempo de preparación
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	5 piezas	200	15-20	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	1200 g	180	18-22	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes) Porción grande	2000 g	180	20	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 10 y 15 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes pequeñas de verduras variadas.
Magdalenas (de unos 40 g/pieza)	12 piezas	160	15	
Bizcocho/tarta	500 g	140	40-45	Utilice el accesorio de horneado. La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al levantarlo. Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el bizcocho o la tarta.
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2,1 oz)	8 piezas	180	8	

Pan casero	500 g	160	40-45	Utilice el accesorio de horneado. La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al levantarlo. Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el bizcocho o la tarta.
Pollo entero (1,4 kg)	1 pieza	180	40-50	Presione el pollo entero para mantenerlo en un estado relativamente plano antes de cocinarlos. Trate de no superar la línea MAX para evitar que el pollo entero toque la resistencia durante la cocción.
Muslos de pollo con verduras	2 kg	180	45-60	Sacuda los muslos de pollo o gírelos a mitad de la cocción
Filete de salmón entero	1,5 kg	180	20-30	n/d
2 barras recién hechas	1 kg	170	25 -40	n/d
Galletas con pepitas de chocolate	450 g	180	15 -25	n/d
Lasaña	2 kg	170	40-50	Añada queso en la parte superior a mitad de la cocción; puede usar un accesorio para hornear o cualquier otro molde que quepa en el recipiente XXL
Estrúdel de manzana	2 kg	170	30-45	n/d
Bollos de pan recién hechos	600 g	170	20-35	n/d

Albóndigas con ñoquis al horno	2 kg	170	20-30	Las albóndigas se colocan en un recipiente y los ñoquis, junto con la salsa y el queso, se colocan en el accesorio de horneado; dé la vuelta a las albóndigas a mitad de la cocción
Rulade de pavo con verduras	2 kg	180	45-60	Sacuda todos los ingredientes o gírelos a mitad de la cocción

Cocción con un ajuste predeterminado

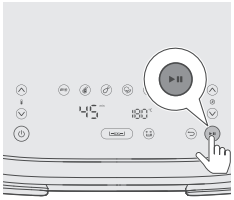


1 Siga los pasos del 1 al 7 de la sección "Cocinar con tabla de alimentos" para completar los pasos comunes primero.

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.

Tabla de preselecciones del recipiente XXL

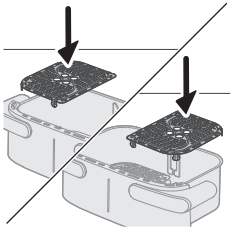
	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura predeterminada en °C	Tiempo predeterminado en minutos	Note
Patatas fritas congeladas		800 g	180	23	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Filete (150-200 g/5-7 oz)		8 piezas	200	20	
Muslo de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)		10 piezas	180	24	agitar una vez, girar o remover a mitad de cocción

Verduras variadas		1200 g	180	20	Picar en trozos grandes, agitar, girar o remover a mitad de cocción
Bizcocho/tarta o magdalena		500 g	140	40	Bizcocho o tarta: utilice el accesorio para hornear. La forma debe ser lo más plana posible para evitar que toque la resistencia cuando suba. Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el bizcocho o la tarta
Recalentar			160	15	Ajuste el tiempo según el tipo de alimento y la cantidad

Cocción en dos recipientes

Cocción con función de temporizador

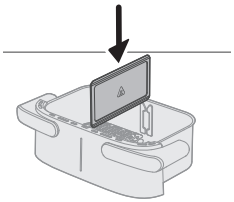
Si va a cocinar dos alimentos con diferentes temperaturas y tiempos, utilice la **función de temporizador** para terminar ambos platos al mismo tiempo.



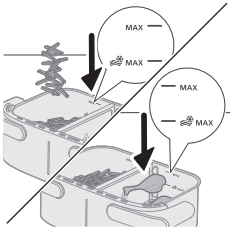
1 Coloque las placas inferiores en el recipiente según corresponda.

Note

- Es normal que haya que ejercer algo de fuerza para colocar las placas inferiores en el recipiente.



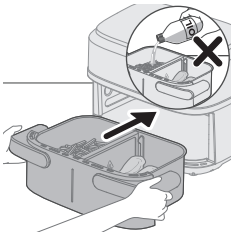
2 Coloque el separador.



3 Coloque los dos ingredientes, por ejemplo, patatas fritas congeladas y muslos de pollo, en cestas diferentes.

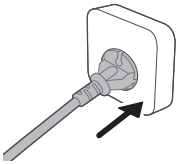
Note

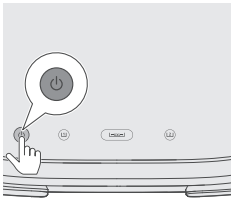
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene el recipiente por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.



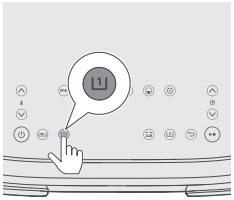
4 Introduzca el recipiente en la Airfryer.

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

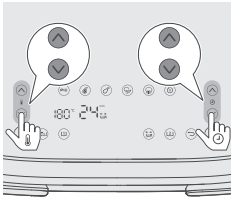




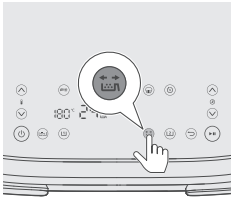
6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



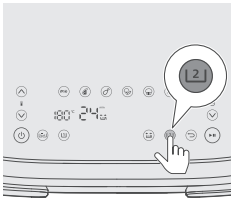
7 Seleccione el recipiente izquierdo. La indicación de tiempo y temperatura del lado izquierdo empieza a parpadear.



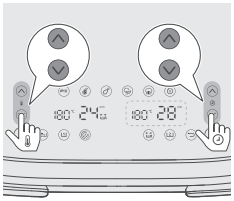
8 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.



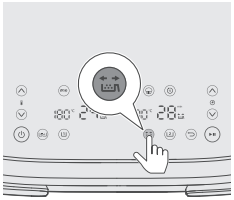
9 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si es necesario agitar o girar los ingredientes durante la cocción (para obtener más información, consulte la columna Nota de la tabla de alimentos).



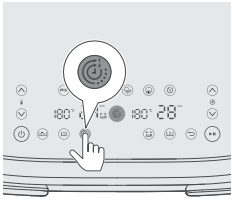
10 Seleccione el recipiente derecho. La indicación de tiempo y temperatura del lado derecho empieza a parpadear.



11 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.



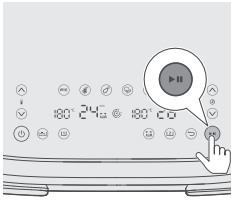
12 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si es necesario agitar o girar los ingredientes durante la cocción. Para obtener más información, consulte la columna Nota de la tabla de alimentos.



13 Pulse el botón de la función de temporizador para garantizar que ambos platos se terminen de cocinar al mismo tiempo.

Note

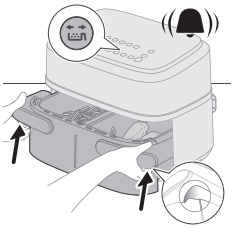
- Si está cocinando dos tipos de alimentos con diferentes funciones, temperaturas y tiempos de cocción, y no es necesario que terminen al mismo tiempo, puede omitir este paso.
- Durante la cocción, si ajusta el tiempo para un recipiente, la función de temporizador se desactivará y ambos recipientes funcionarán por separado. Para volver a activar la función de temporizador, pulse el botón de inicio/pausa y, a continuación, pulse el botón de función de temporizador y vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.



14 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

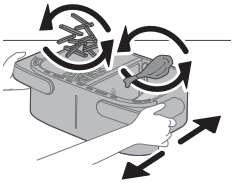
Consejo

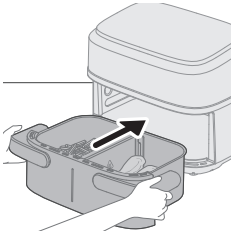
- Para pausar ambos recipientes, pulse el botón de inicio/pausa. Vuelva a pulsarlo para seguir cocinando en ambos recipientes.
- Para pausar solo un recipiente, seleccione primero ese recipiente y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa. Púlselo de nuevo para seguir cocinando para ese recipiente.
- 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.



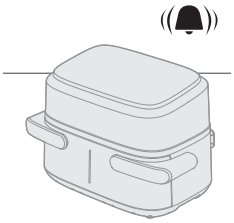
15 Cuando oiga la señal acústica del recordatorio de agitación, extraiga el recipiente sujetando el asa lateral con ambas manos.

16 Agite el recipiente sobre el fregadero.

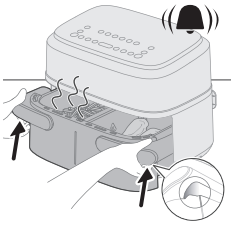




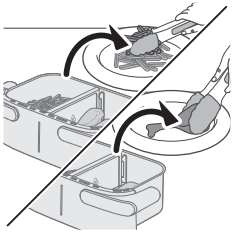
17 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.



18 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



19 Mantenga la posición de las ranuras de las asas laterales para extraer el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos. Si no es así, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos minutos más.

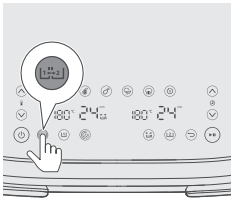


20 Retire con cuidado los ingredientes del recipiente con pinzas para barbacoa.

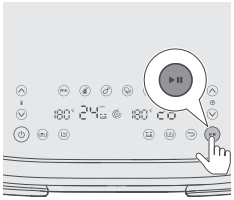
Cocción con función de copia

La función de copia se utiliza para cocinar una gran cantidad del mismo alimento o de alimentos diferentes con la misma temperatura y tiempo.

1 Siga los pasos del 1 a 9 de la sección "Cocción con función de temporizador".



2 Pulse el botón de función de copia.

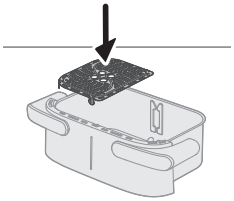


3 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

Cocción en un recipiente pequeño

Para cocinar una pequeña porción de un solo alimento en un recipiente pequeño.

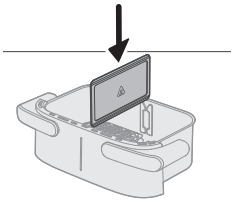
Cocinar con la tabla de alimentos



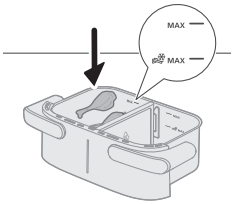
1 Coloque las placas inferiores en el recipiente según corresponda.

Note

- Es normal que haya que ejercer algo de fuerza para colocar las placas inferiores en el recipiente.



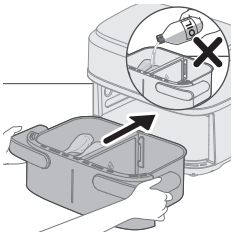
2 Coloque el separador.



3 Ponga los ingredientes en el recipiente izquierdo.

Note

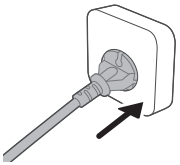
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene el recipiente por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.



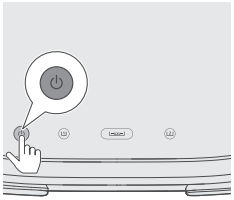
4 Introduzca el recipiente en la Airfryer.

Nota

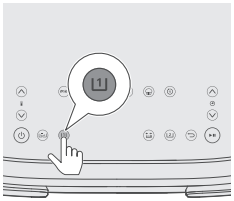
- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



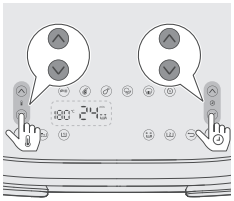
6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



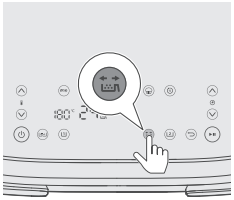
7 Seleccione el recipiente izquierdo. La indicación de tiempo y temperatura del lado izquierdo empieza a parpadear.

Note

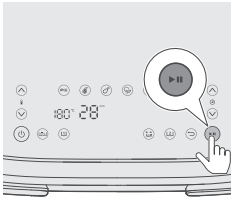
- No seleccione el botón de "recipiente XXL" para cocinar con recipientes pequeños individuales con separador. Puede provocar un efecto de cocción excesiva y un mayor consumo de energía.



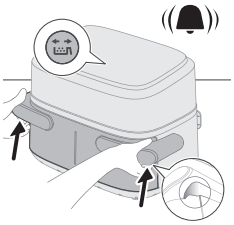
8 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios (consulte la tabla de alimentos).



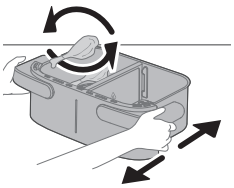
9 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si es necesario agitar o girar los ingredientes durante la cocción. Para obtener más información, consulte la columna Nota de la tabla de alimentos.



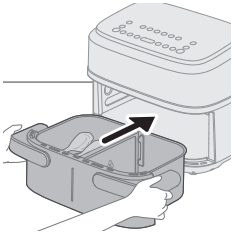
10 Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el proceso de cocinado.



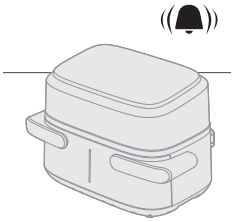
11 Cuando oiga la señal acústica del recordatorio de agitación, extraiga el recipiente sujetando el asa lateral con ambas manos.



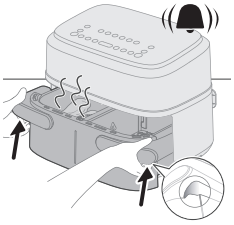
12 Agite el recipiente sobre el fregadero.



13 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.



14 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



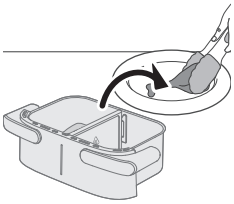
15 Mantenga la posición de las ranuras de las asas laterales para extraer el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

Nota

- **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.**

Consejo

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más.



16 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.**
- **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.**

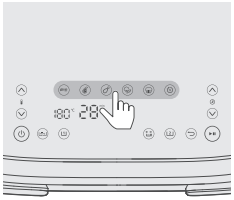
Tabla de alimentos para un solo recipiente

	Cantidad de alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Nota
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Proción pequeña	540 g	200	27	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 13, 16, 20 y 23 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones pequeñas de patatas fritas.
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") Porción grande	800 g	200	39	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 18, 23, 28 y 33 minutos. Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	400 g	180	30-35	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	400 g	200	20-22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Rodillos de primavera congelados	400 g	200	15-20	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Budín de carne	600 g	150	42-47	Utilice un accesorio de horneado

Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz)	2 piezas	200	18-22	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	4 piezas	180	26	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	3 piezas	180	21-23	Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	1 pieza	200	23-25	Gire a mitad del tiempo de preparación
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	2 piezas	200	24-27	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	860 g	180	21	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 10 y 16 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes pequeñas de verduras variadas.
Magdalenas (de unos 40 g/pieza)	6 piezas	160	15	
Bizcocho/tarta	300 g	160	40-45	Utilice el accesorio para hornear. La forma debe ser lo más plana posible para evitar que la tarta toque la resistencia cuando suba. Compruebe el nivel de cocción antes de sacar el bizcocho o la tarta.
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2,1 oz)	4 piezas	180	8	

Cocción con ajustes predeterminados

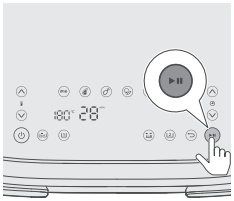
1 Siga los pasos del 1 a 7 de la sección "Cocinar con la tabla de alimentos".



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.

Tabla de preselecciones para un solo recipiente

	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura predeterminada en °C	Tiempo predeterminado en minutos	Note
Patatas fritas congeladas		400 g	180	24	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Filete (150-200 g/5-7 oz)		4 piezas	200	22	
Muslo de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)		5 piezas	180	26	agitar una vez, girar o remover a mitad de cocción
Verduras variadas		500 g	180	18	Picar en trozos grandes, agitar, girar o remover a mitad de cocción
Bizcocho/tarta o magdalena (alrededor de 50 g/2 oz)		6 piezas	160	20	Magdalenas: utilice moldes para magdalenas
Recalentar			160	16	Ajuste el tiempo según el tipo de alimento y la cantidad

Sugerencia: conservación del calor

- 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.

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Para el recipiente XXL, necesita 800 g/28 oz, y para un solo recipiente 400 g/14 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.

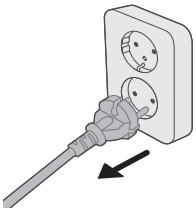
6 Coloque las tiras en la cesta.

Limpieza

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.**

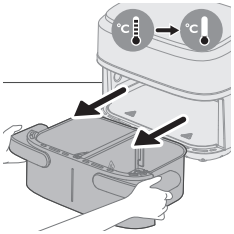
Limpie siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del recipiente después de cada uso.



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.

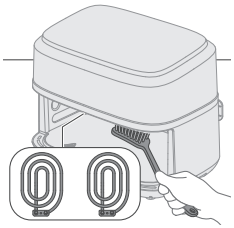


2 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.

3 Lave el recipiente, las placas inferiores y el divisor en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").

Consejo

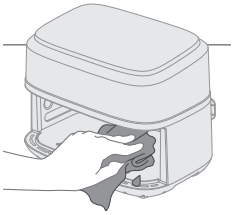
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al hacerlo, los restos de alimentos se soltarán y resultará más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y 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 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.

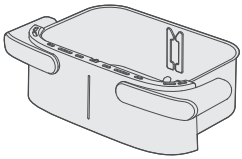
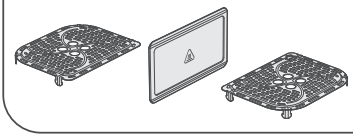


5 Para evitar rayones, frote suavemente el exterior del aparato con un paño limpio, suave y liso. Comience con un paño ligeramente humedecido y continúe con uno seco, si es necesario.

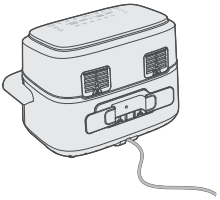


6 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

Tabla de limpieza

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	El dispositivo está demasiado frío. Déjelo a temperatura ambiente durante al menos 60 minutos. Si el problema persiste, 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 "E2".	El separador no está montado.	Monte el separador.

Problema	Posible causa	Solución
	Se activará la alerta "E2" y se detendrá la cocción cuando un recipiente pequeña deje de cocinar y el otro recipiente pequeño empiece a cocinar inmediatamente.	Saque el recipiente para dejar que el aparato se enfríe durante 2 minutos y vuelva a colocarlo para preparar la cocción para el otro recipiente pequeño.
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.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 191
Danger 191
Avertissement 192
Attention 193
Champs électromagnétiques (CEM) 194
Recyclage 194
Garantie et assistance 195
Informations relatives à l'écoconception 195
Introduction 195
Description générale 196
Pièces principales 196
Description du panneau de commande 197
Description des fonctions 197
Avant la première utilisation 198
Préparations avant la première utilisation 199
Utilisation de l'appareil 199
Cuisson dans la cuve XXL 199
Cuisson dans deux cuves 206
Cuisson dans la seule petite cuve 210
Nettoyage 217
Tableau relatif au nettoyage 218
Rangement 218
Dépannage 219

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

Danger

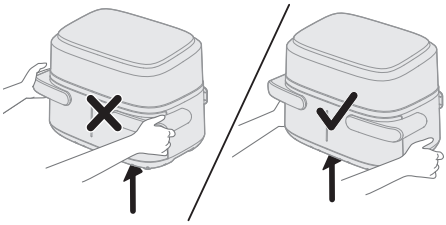
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou électrique, quel que soit son type, de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les aliments à frire dans la cuve 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.

- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans la cuve.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.
- Avant l'utilisation initiale, le porte-cordon doit être monté sur l'appareil.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, la résistance chaude et le bord des pièces métalliques.
- Ne branchez pas l'appareil avant d'avoir retiré le matériau de l'emballage et le porte-cordon du tiroir.

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 contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque l'appareil fonctionne.
- 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 10 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 qui s'échappent au niveau de l'emplacement de la poignée lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- 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 l'Airfryer est doté d'une grande chambre de cuisson, sa consommation électrique est élevée. 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.
- Lorsqu'il est rempli, l'Airfryer est lourd car il est doté d'une grande chambre de cuisson. Ne le tenez jamais d'une seule main par la poignée.
- 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 séparateur 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 en ligne.
- Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la cuve.



- 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.
- Ne placez pas la cuve sur le panneau de l'interface utilisateur car elle pourrait tomber et causer des blessures.

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.

- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- 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 limiter la création d'acrylamide).
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.
- Lorsque vous utilisez la cuve XXL, assurez-vous que les programmes de gauche et de droite sont identiques.
- Cet appareil est fourni avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques de formation de nœuds ou de trébuchement que pose un cordon d'alimentation plus long.
- Vous pouvez utiliser des rallonges à condition de prendre des précautions. En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être aussi élevée que celle indiquée sur l'appareil.
  - Le cordon doit être placé de façon à ne pas dépasser du plan de travail ou de la table pour éviter que les enfants ne tirent dessus ou ne trébuchent.
  - La rallonge doit être composée de 3 fils et permettre une mise à la terre.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, retournez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

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.



Garantie et assistance

Versuni Netherlands B.V., société établie à Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre une garantie de deux ans sur ce produit à compter de la date d'achat (ou de la date de livraison, le cas échéant). 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 sur les pièces détachées ou souhaitez invoquer la garantie, consultez notre site Web **home.id/warranty**.

Informations relatives à l'écoconception

Informations relatives à l'écoconception pour le ou les identifiants de modèle : NA15x

Description	Symbole	Économique	Unité
Consommation en mode arrêt	P_{off}	0,2	W
Consommation en mode veille	P_{sb}	S.O.	W
Délai de passage automatique en mode veille	T_{sb}	20	Min
Norme de mesure de la valeur de service	EN 50564:2011		
Coordonnées pour obtenir plus d'informations	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Pays-Bas		
L'appareil est conforme aux exigences d'écoconception du RÈGLEMENT DE LA COMMISSION (UE) 2023/826.			

Introduction

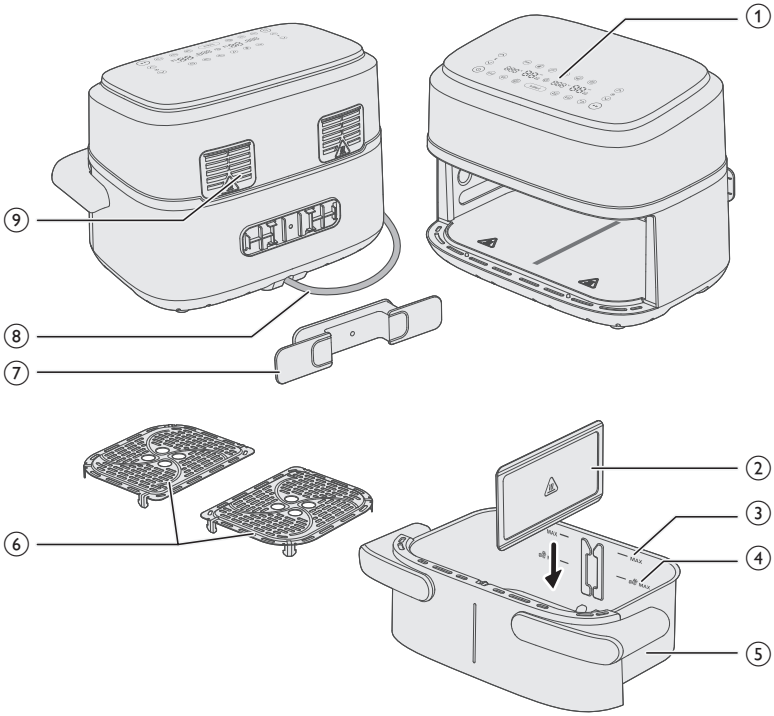
Félicitations et bienvenue dans la famille Philips !

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 avec séparateur amovible vous offre la possibilité de choisir la capacité de la cuve. Vous pouvez cuire 1 ou 2 portions d'aliments dans la petite cuve de 3,55 l et une grande quantité d'aliments pour toute la famille dans la cuve XXL de 7,1 l sans séparateur. De plus, vous pouvez préparer deux ingrédients différents avec des températures et des temps de cuisson différents pour qu'ils soient prêts en même temps.

L'appareil s'accompagne 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.

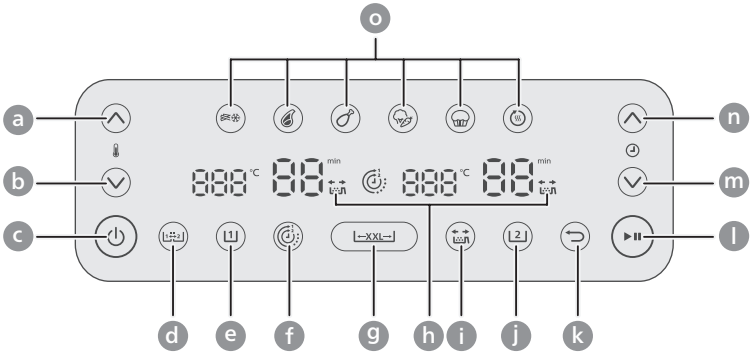
Description générale



Pièces principales

1 Panneau de commande
2 Séparateur amovible
3 Indicateur MAX pour les ingrédients
4 Indicateur MAX pour les en-cas surgelés à base de pommes de terre
5 Cuve XXL de 7,1 l
6 Plaques inférieures
7 Porte-cordon
8 Cordon d'alimentation
9 Sorties d'air

Description du panneau de commande



a Augmentation de la température
b Diminution de la température
c Bouton marche/arrêt
d Bouton de la fonction de copie
e Bouton de la cuve de gauche
f Bouton de la fonction de durée
g Bouton de la cuve XXL
h Voyant de rappel de secouage
i Bouton de rappel de secouage
j Bouton de la cuve de droite
k Bouton Retour
l Bouton marche/pause
m Bouton de diminution de la durée
n Bouton d'augmentation de la durée
o Boutons de présélection

Description des fonctions

Fonction de copie

Vous pouvez définir la durée et la température de l'une des cuves, puis copier le réglage pour l'autre cuve en appuyant sur le bouton de fonction de copie.

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.

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.

Présélections

Vous avez le choix entre 6 présélections. Les présélection sont des programmes de cuisson qui recommandent une température et un temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Utilisation d'une présélection ».

Frites surgelées	Steak	Pilons de poulet	Mélange de légumes	Gâteau/muffin	Réchauffage

Bouton de la cuve XXL

Vous pouvez utiliser la totalité de la cuve XXL de 7,1 l en retirant le séparateur et en appuyant sur le bouton de la cuve XXL.

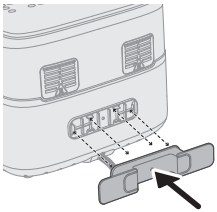
Bouton de retour

Utilisez le bouton de retour si vous avez malencontreusement sélectionné la mauvaise présélection ou fonction.

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



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. Sortez le porte-cordon de la cuve et clipsez-le à l'endroit désigné 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.**

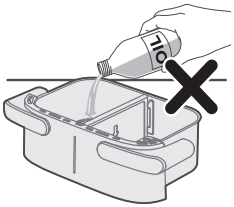
Préparations avant la première utilisation

Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistante à la chaleur.

Remarque

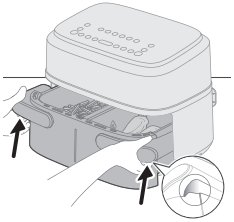
- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).

Utilisation de l'appareil



Attention

- **Cette friteuse Airfryer 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.**



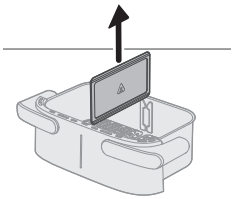
Remarque

- Si vous souhaitez sortir la cuve en cours de cuisson ou immédiatement après, tenez-la au niveau des renfoncements des poignées latérales afin d'éviter que l'air chaud s'échappant de l'appareil ne vous brûle.

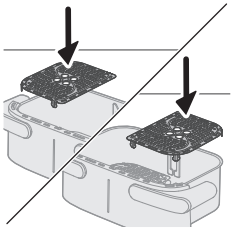
Cuisson dans la cuve XXL

Pour cuire une grande quantité d'un seul aliment, retirez le séparateur et utilisez tout l'espace de cuisson de la cuve XXL de 7,1 l.

Cuisson avec le tableau des aliments



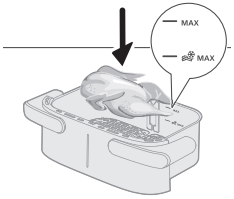
1 Retirez le séparateur.



2 Placez les fonds dans la cuve, comme indiqué.

Remarque

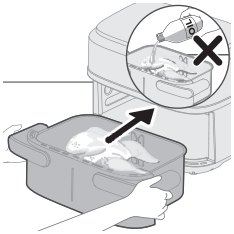
- Il est normal de devoir forcer légèrement pour insérer les fonds dans la cuve.



3 Mettez les aliments dans la cuve.

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 la section Tableau des aliments et ne remplissez pas la cuve au-delà de l'indication MAX car cela pourrait impacter la qualité du résultat final.

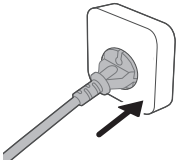


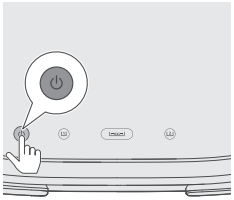
4 Placez la cuve dans l'Airfryer.

Attention

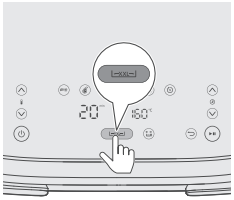
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**

5 Branchez la fiche sur la prise murale.





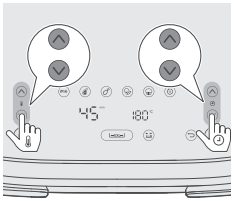
6 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



7 Appuyez sur le bouton XXL.

Remarque

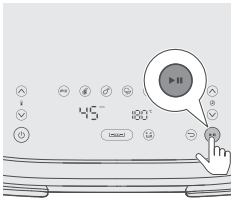
- Ne sélectionnez pas le bouton de la cuve de gauche (11) ou le bouton de la cuve de droite (12) pour une cuisson dans la cuve XXL sans séparateur. Les aliments pourraient être trop peu cuits.



8 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).

Astuce

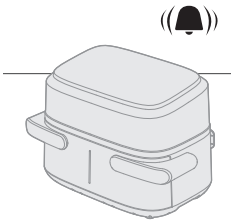
- Certains aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour que l'appareil vous rappelle de secouer les ingrédients, appuyez sur le bouton de rappel de secouage (13) afin d'activer cette fonction.



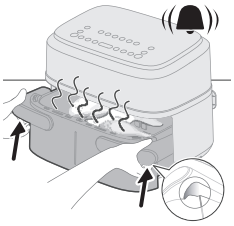
9 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

Remarque

- Si un ingrédient doit être secoué ou retourné à mi-cuisson (un signal sonore retentit et une notification de secouage clignote lorsque le rappel de secouage est activé), sortez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.



10 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



11 Sortez la cuve en la tenant au niveau des renfoncements des poignées latérales et vérifiez si les ingrédients sont prêts.

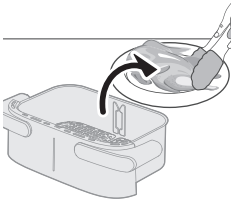
Attention

- **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).**
- **Si vous souhaitez sortir la cuve en cours de cuisson ou immédiatement après, tenez-la au niveau des renfoncements des poignées latérales afin d'éviter que l'air chaud s'échappant de l'appareil ne vous brûle.**

Remarque

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.

12 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'huile 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.**
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**

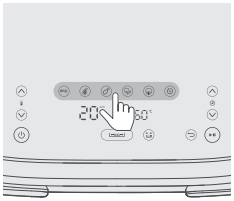
Tableau des aliments pour cuve XXL

	Quantité de nourriture	Température (°C)	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Petite portion	1 100 g	200	28	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 13, 17, 20 et 24 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de frites.
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Grande portion	1 650 g	200	41	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 19, 23, 29 et 35 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	800 g	180	28-33	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	800 g	200	17-22	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	800 g	200	10-22	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

Pain de viande	1 000 g	150	50-55	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz)	5 pièces	200	18-20	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	8 pièces	180	25	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	6 pièces	180	18-21	Retournez à mi-cuisson
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	3-4 pièces	200	16-20	Retournez à mi-cuisson
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	5 pièces	200	15-20	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	1 200 g	180	18-22	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Mélange de légumes (hachés grossièrement) Grande portion	2000 g	180	20	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou mélangez manuellement les aliments dès que les 10 et 15 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
Muffins (environ 40 g/pièce)	12 pièces	160	15	
Gâteau	500 g	140	40-45	Utilisez l'accessoire de cuisson. La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. Vérifiez la cuisson avant de le sortir.
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2,1 oz)	8 pièces	180	8	

Pain maison	500 g	160	40-45	Utilisez l'accessoire de cuisson. La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. Vérifiez la cuisson avant de le sortir.
Poulet entier (1,4 kg)	1 pièce	180	40-50	Appuyez sur le poulet entier pour lui donner une forme relativement aplatie avant la cuisson. Essayez de ne pas dépasser la ligne Max afin d'éviter que le poulet entier ne touche la résistance pendant la cuisson.
Cuisses de poulet aux légumes-racines	2 kg	180	45 -60	Secouez/retournez les cuisses de poulet à mi-cuisson
Filet de saumon entier	1,5 kg	180	20-30	S.O.
2 baguettes fraîches	1 kg	170	25 -40	S.O.
Cookies aux pépites de chocolat	450 g	180	15 -25	S.O.
Lasagnes	2 kg	170	40-50	Saupoudrez de fromage à mi-cuisson. Vous pouvez utiliser l'accessoire de cuisson ou n'importe quel récipient d'un format adapté à la cuve XXL
Strudel aux pommes	2 kg	170	30-45	S.O.
Petits pains frais	600 g	170	20-35	S.O.
Boulettes de viande avec gnocchi cuits au four	2 kg	170	20-30	Les boulettes de viande sont placées dans la cuve et les gnocchi sont placés avec la sauce et le fromage dans l'accessoire de cuisson ; retournez les boulettes de viande à mi-cuisson
Roulé de dinde avec légumes	2 kg	180	45 -60	Secouez/retournez le tout à mi-cuisson

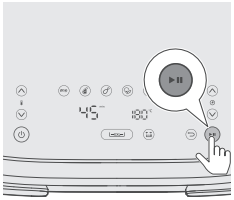
Utilisation d'une présélection



1 Suivez les étapes 1 à 7 de la section « Tableau des aliments » pour commencer par effectuer les étapes communes.
2 Sélectionnez la présélection.

Astuce

- Pour passer à une autre présélection, appuyez sur le bouton de retour et sélectionnez la présélection souhaitée.



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

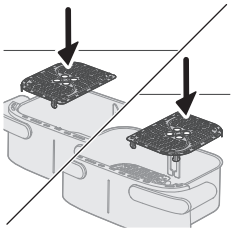
Tableau des présélections pour cuve XXL

	Icône	Quantité de nourriture	Température par défaut (°C)	Durée par défaut (min)	Remarque
Frites surgelées		800 g	180	23	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Steak (150-200 g / 5-7 oz)		8 pièces	200	20	
Pilon de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)		10 pièces	180	24	Secouez 1 fois, tournez ou remuez à mi-cuisson
Mélange de légumes		1 200 g	180	20	Grossièrement coupés Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Gâteau/muffin		500 g	140	40	Gâteau : utilisez l'accessoire de cuisson. La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le gâteau ne touche la résistance lorsqu'il gonfle. Vérifiez la cuisson avant de le sortir.
Réchauffage			160	15	Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité.

Cuisson dans deux cuves

Cuisson avec la fonction de durée

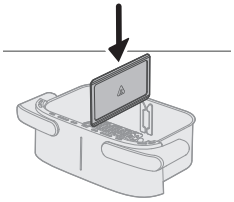
Si vous cuisez deux aliments en optant pour des températures et des durées différentes, utilisez la **Fonction de durée** pour que les deux plats soient prêts en même temps.



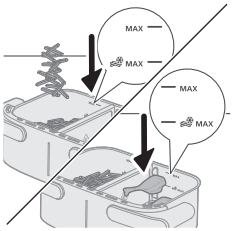
1 Placez les fonds dans la cuve, comme indiqué.

Remarque

- Il est normal de devoir forcer légèrement pour insérer les fonds dans la cuve.



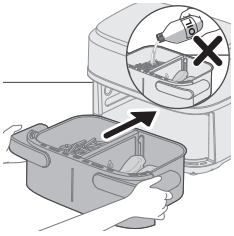
2 Placez le séparateur.



3 Placez les deux ingrédients, par exemple les frites surgelées et les pilons de poulet, dans des paniers différents.

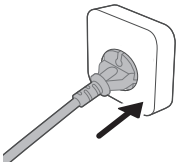
Remarque

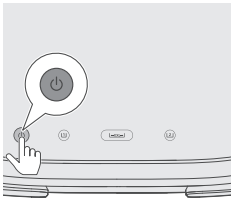
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section Tableau des aliments et ne remplissez pas la cuve au-delà de l'indication MAX car cela pourrait impacter la qualité du résultat final.



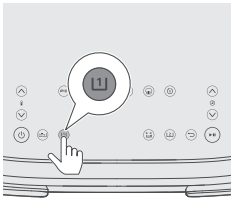
4 Placez la cuve dans l'Airfryer.

5 Branchez la fiche sur la prise murale.

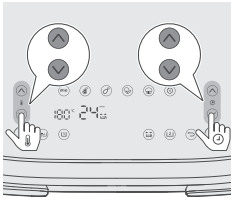




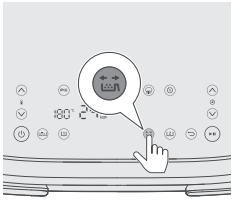
6 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



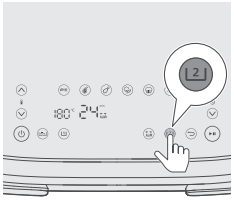
7 Sélectionnez la cuve de gauche. L'indicateur de durée et de température sur le côté gauche commence à clignoter.



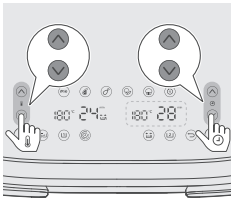
8 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées.



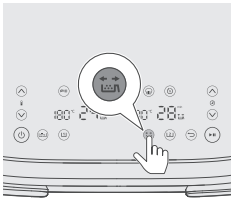
9 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson s'ils ont besoin d'être secoués ou retournés. (Pour plus d'informations, reportez-vous à la colonne Remarque du Tableau des aliments.)



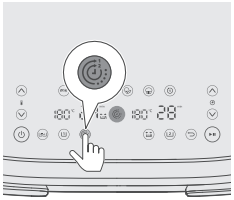
10 Sélectionnez la cuve de droite. L'indicateur de durée et de température sur le côté droit commence à clignoter.



11 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.



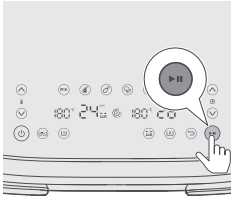
12 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel si vos aliments doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à la colonne Remarque dans le Tableau des aliments.



13 Appuyez sur le bouton de la fonction de durée pour vous assurer que les deux cuissons se terminent en même temps.

Remarque

- Si vous cuisez deux types d'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, puis sur le bouton de la fonction de durée, puis appuyez à nouveau sur le bouton de marche/pause pour reprendre la cuisson.

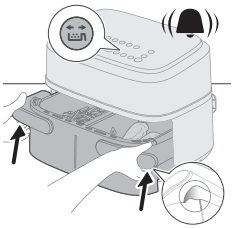


14 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

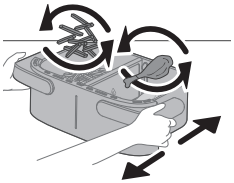
Astuce

- 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.

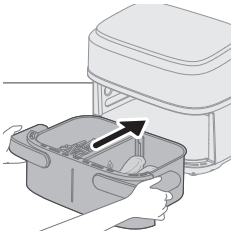
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez une cuve et reprend la cuisson lorsque vous la remettez en place.



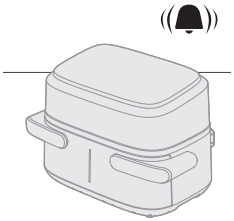
15 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve en la tenant à deux mains par les poignées latérales.



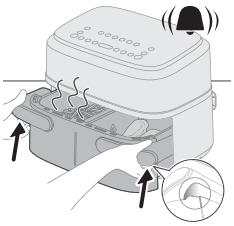
16 Secouez la cuve au-dessus de l'évier.



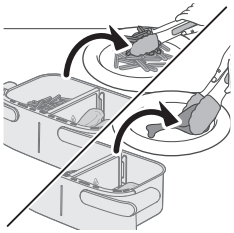
17 Replacez la cuve dans l'appareil.



18 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



19 Sortez la cuve en la tenant au niveau des renfoncements des poignées latérales et vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si ce n'est pas encore le cas, remettez simplement la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes supplémentaires.

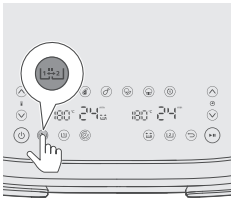


20 Retirez délicatement les ingrédients de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.

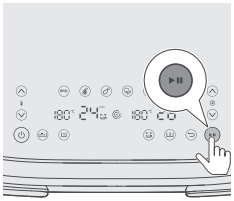
Cuisson avec fonction de copie

La fonction de copie permet de cuire une grande quantité du même aliment ou d'aliments différents en utilisant la même température et la même durée.

1 Suivez les étapes 1 à 9 du chapitre « Cuisson avec fonction de durée ».



2 Appuyez sur le bouton de la fonction de copie.

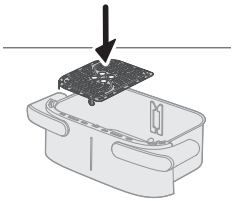


3 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

Cuisson dans la seule petite cuve

Permet de cuire une petite portion d'un seul aliment dans une seule petite cuve.

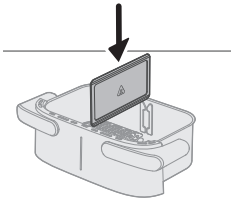
Cuisson avec le tableau des aliments



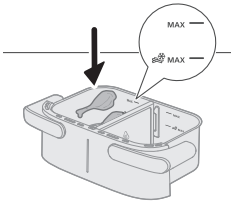
1 Placez les fonds dans la cuve, comme indiqué.

Remarque

- Il est normal de devoir forcer légèrement pour insérer les fonds dans la cuve.



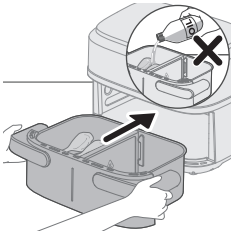
2 Placez le séparateur.



3 Placez les aliments dans la cuve de gauche.

Remarque

- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section Tableau des aliments et ne remplissez pas la cuve au-delà de l'indication MAX car cela pourrait impacter la qualité du résultat final.

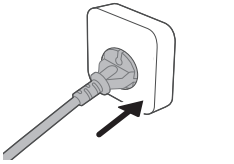


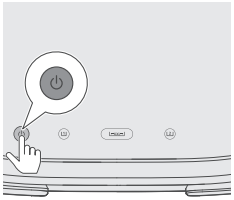
4 Placez la cuve dans l'Airfryer.

Attention

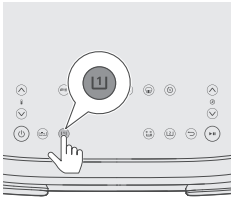
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**

5 Branchez la fiche sur la prise murale.





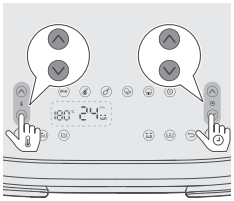
6 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



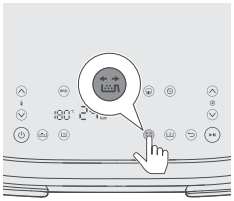
7 Sélectionnez la cuve de gauche. L'indicateur de durée et de température sur le côté gauche commence à clignoter.

Remarque

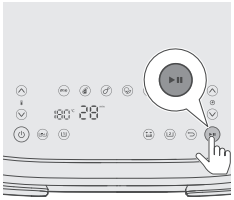
- Ne sélectionnez pas le bouton de la cuve XXL pour une cuisson dans la seule petite cuve avec séparateur. Cela augmenterait la consommation d'énergie et risquerait de trop cuire les aliments.



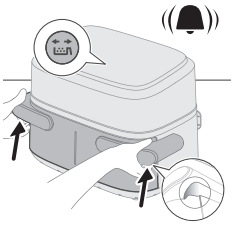
8 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées (reportez-vous au tableau des aliments).



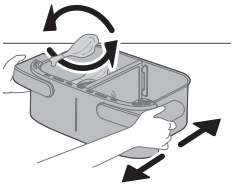
9 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel si vos aliments doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous à la colonne Remarque dans le Tableau des aliments.



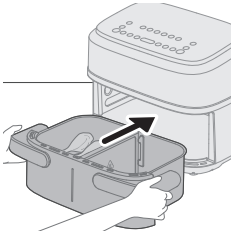
10 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.



11 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve en la tenant à deux mains par les poignées latérales.



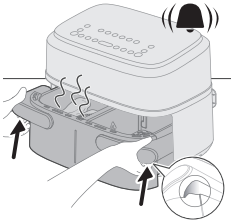
12 Secouez la cuve au-dessus de l'évier.



13 Replacez la cuve dans l'appareil.



14 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.



15 Sortez la cuve en la tenant au niveau des renfoncements des poignées latérales et vérifiez si les ingrédients sont prêts.

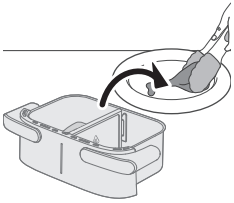
Attention

- **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).**

Astuce

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.

16 Retirez délicatement les ingrédients de la cuve à l'aide d'une pince de cuisine.



Attention

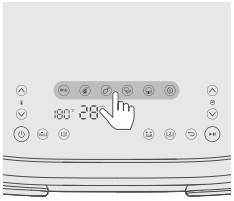
- **N'inclinez pas la cuve lorsque vous retirez les ingrédients, car le panier pourrait s'en échapper et de l'eau pourrait éclabousser.**
- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent être très chauds.**

Tableau des aliments pour une seule cuve

	Quantité de nourriture	Température (°C)	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Petite portion	540 g	200	27	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 13, 16, 20 et 23 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les petites portions de frites.
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Grande portion	800 g	200	39	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 18, 23, 28 et 33 minutes de cuisson sont atteintes. Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur)	400 g	180	30-35	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	400 g	200	20-22	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	400 g	200	15-20	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pain de viande	600 g	150	42-47	Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz)	2 pièces	200	18-22	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)	4 pièces	180	26	secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz)	3 pièces	180	21-23	Retournez à mi-cuisson
Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz)	1 pièce	200	23-25	Retournez à mi-cuisson

Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	2 pièces	200	24-27	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	860 g	180	21	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou mélangez manuellement les aliments dès que les 10 et 16 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
Muffins (environ 40 g/pièce)	6 pièces	160	15	
Gâteau	300 g	160	40-45	Utilisez l'accessoire de cuisson. La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que la préparation ne touche la résistance lorsqu'elle gonfle. Vérifiez la cuisson avant sa sortie.
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2,1 oz)	4 pièces	180	8	

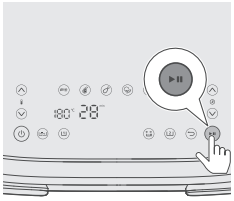
Utilisation des présélections



1 Suivez les étapes 1 à 7 du chapitre « Cuisson avec le tableau des aliments ».
2 Sélectionnez la présélection.

Astuce

- Pour passer à une autre présélection, appuyez sur le bouton de retour et sélectionnez la présélection souhaitée.



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

Tableau des présélections pour une seule cuve

	Icône	Quantité de nourriture	Température par défaut (°C)	Durée par défaut (min)	Remarque
Frites surgelées		400 g	180	24	Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Steak (150-200 g / 5-7 oz)		4 pièces	200	22	
Pilon de poulet (environ 125 g / 4,5 oz)		5 pièces	180	26	Secouez 1 fois, tournez ou remuez à mi-cuisson
Mélange de légumes		500 g	180	18	Grossièrement coupés Secouez, tournez ou remuez à mi-cuisson
Gâteau/muffin (environ 50 g/2 oz)		6 pièces	160	20	Muffins : utilisez des moules à muffin.
Réchauffage			160	16	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.

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 cuve XXL et 400 g / 14 oz pour une seule 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.

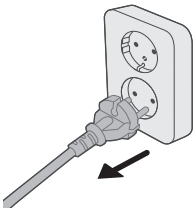
6 Mettez les bâtonnets dans le panier.

Nettoyage

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.**

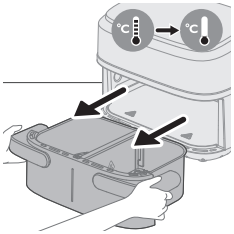
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation.



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

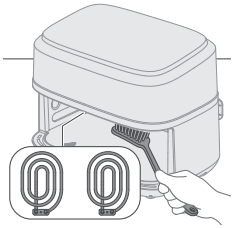
- Retirez la cuve et le panier pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.



2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.
3 Nettoyez la cuve, les fonds et le séparateur 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

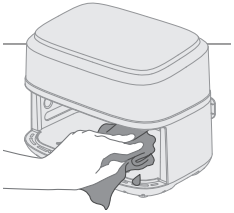
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre 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 Nettoyez la résistance chauffante avec une brosse pour éliminer les résidus de nourriture.

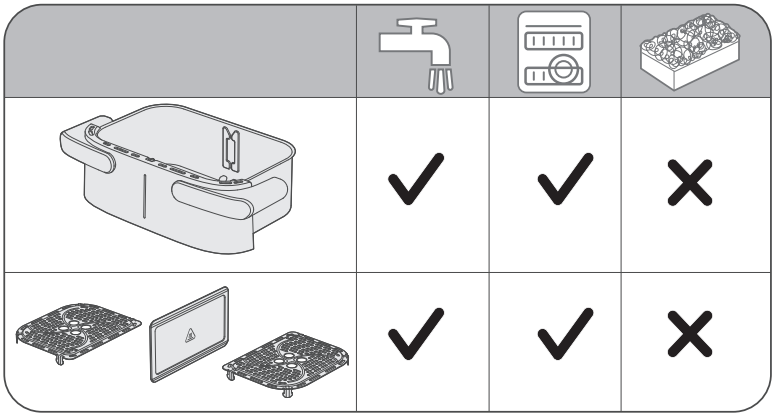


5 Pour éviter les éraflures, essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, propre et non froissé. Commencez avec un chiffon légèrement humidifié et poursuivez avec un chiffon sec, si nécessaire.



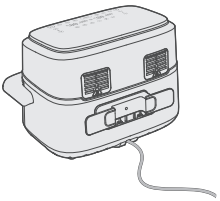
6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge non abrasive.

Tableau relatif au nettoyage



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 la FAQ 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.
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.
	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.

Problème	Cause possible	Solution
	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.	L'appareil est trop froid. Laissez-le à température ambiante pendant au moins 60 minutes. Si le problème persiste, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.
L'écran de l'Airfryer indique « E2 ».	Le séparateur n'est pas installé.	Installez le séparateur.
	L'alerte « E2 » se déclenche et interrompt la cuisson lorsqu'une petite cuve arrête de fonctionner et l'autre petite cuve prend immédiatement la suite.	Retirez la cuve pour laisser l'appareil refroidir pendant 2 minutes et remettez-la en place pour préparer la cuisson dans l'autre petite cuve.
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.

Sadržaj

Važne sigurnosne upute 222
Opasnost 222
Upozorenje 223
Oprez 224
Elektromagnetska polja (EMF) 225
Recikliranje 225
Jamstvo i podrška 225
Informacije o ekološkom dizajnu 225
Uvod 226
Opći opis 227
Glavni dijelovi 227
Opis upravljačke ploče 228
Opis funkcija 228
Prije prve uporabe 229
Pripreme prije prve uporabe 230
Uporaba aparata 230
Kuhanje u XXL posudi 230
Kuhanje u dvjema posudama 237
Kuhanje u jednoj maloj posudi 241
Čišćenje 248
Tablica za čišćenje 249
Pohrana 249
Rješavanje problema 250

Važne sigurnosne upute

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

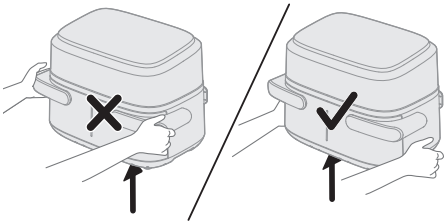
- Aparat nemojte stavljati na vrući plinski štednjak, bilo koju vrstu električnog štednjaka i električnih ploča za kuhanje niti blizu njih, kao niti u zagrijanu pećnicu.
- Aparat nikad nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste spriječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u posudu 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.

- Nikad nemojte stavljati toliko hrane da prekoračite maksimalnu razinu naznačenu na posudi.
- Obavezno provjerite je li grijač slobodan i uvjerite se da u njemu nema zaglavljene hrane.
- Prije prve uporabe na aparat se mora postaviti držač kabela.
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje, vrućeg grijaćeg elementa, ruba metalnih dijelova.
- Nemojte ukopčavati u utičnicu prije nego što izvadite ambalažu i držač kabela u ladici.

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.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- 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 10 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. Također pazite na vruću paru i zrak koji izlaze iz područja drške kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikada nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- 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 veliku komoru, 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.
- Budući da ovaj Airfryer ima veliku komoru, njegova je masa velika kad je pun hrane. Dršku nikad nemojte držati samo jednom rukom.
- 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, razdjelnik 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. Pregledajte upute u internetskom priručniku za uporabu.
- Za držanje uređaja nemojte upotrebljavati dršku posude.



- Držač kabela služi i kao razdjelnik, stvarajući razmak između aparata i zida kako bi se spriječilo nakupljanje topline. Nikad nemojte uklanjati taj razdjelnik.
- Nemojte stavljati posudu na sučelje jer može pasti i uzrokovati ozljede.

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.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- 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).
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- Budite pažljivi prilikom vađenja kuhane hrane i pazite da nastavci ne ispadnu.
- Pri upotrebi XXL posude lijevi i desni program moraju biti jednaki.
- Ovaj aparat ima kratki kabel za napajanje kako bi se smanjio rizik od zapetljavanja ili saplitanja do kojeg može doći ako je kabel za napajanje duži.
- Produžni kabeli mogu se upotrebljavati ako se pazi prilikom uporabe. Ako se upotrebljava produžni kabel:

- Električna oznaka kabela mora odgovarati oznaci aparata.
- Kabel treba postaviti tako da ne pada preko ruba radne površine ili stola kako ga djeca ne bi mogla povući ili slučajno zapeti za njega i pasti.
- Produžni kabel treba biti uzemljeni kabel s 3 žice.

- Ovaj aparat ima polarizirani utikač (jedna iglica šira je od druge). Kako bi se smanjio rizik od strujnog udara, utikač je namjenski dizajniran tako da se samo na jedan način može ukopčati u polariziranu utičnicu. Ako utikač ne ulazi do kraja u utičnicu, okrenite utikač. Ako i dalje ne odgovara utičnici, obratite se kvalificiranom električaru. Nemojte pokušavati modificirati utikač na bilo koji način.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

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.

Jamstvo i podrška

Versuni Netherlands B.V., tvrtka registrirana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pruža dvogodišnje jamstvo za ovaj proizvod od datuma kupnje (ili datuma isporuke, ako je kasniji). 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, rezervne dijelove ili želite iskoristiti jamstvo, posjetite naše web-mjesto **home.id/warranty**.

Informacije o ekološkom dizajnu

Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacijske oznake modela: NA15x

Opis	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Potrošnja energije isključenog uređaja	P_{off}	0,2	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	P_{sb}	Nije primjenjivo	W

Vrijeme prije automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti	T_{sb}	20	Min
Norma mjerenja servisne vrijednosti	EN 50564:2011		
Detalji o kontaktu za dobivanje više informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je sukladan zahtjevima za ekološki dizajn UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

Uvod

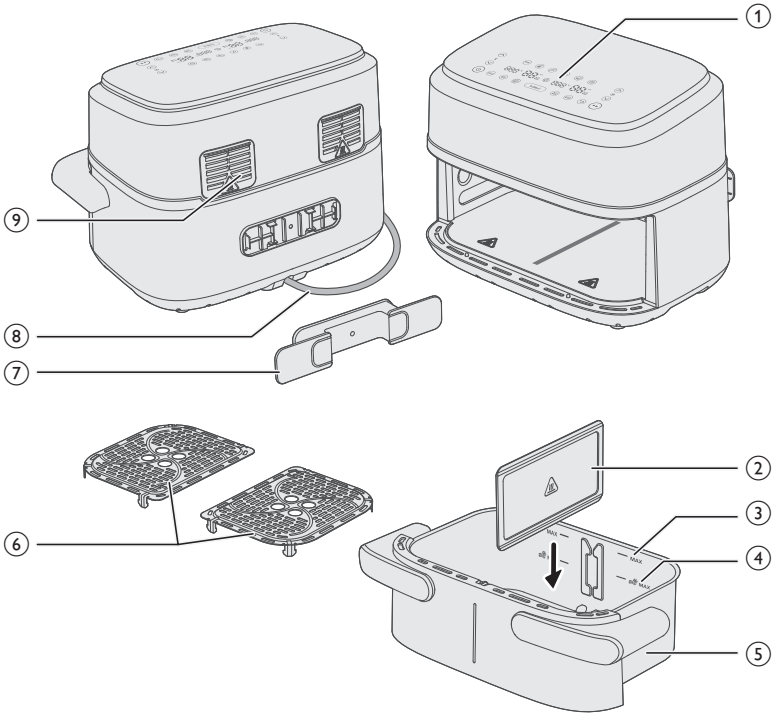
Čestitamo i dobro došli u obitelj Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na **www.philips.com/welcome**.

Airfryer s dvije košare i odvojivim razdjelnikom omogućuje vam izbor između posuda različitog kapaciteta. Možete kuhati jednu do dvije porcije hrane u maloj posudi od 3,55 l te veliku porciju hrane za cijelu obitelj u XXL posudi od 7,1 l bez razdjelnika. Osim toga, možete pripremati dva različita sastojka s različitom temperaturom i vremenom kuhanja tako da budu gotovi u isto vrijeme.

Isporučuje se s aplikacijom HomeID 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.

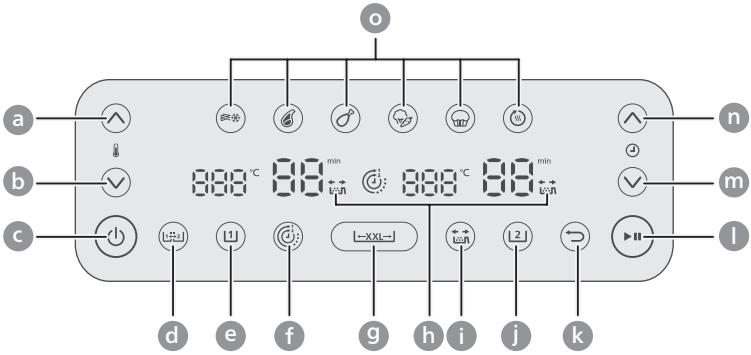
Opći opis



Glavni dijelovi

1 Upravljačka ploča
2 Odvojivi razdjelnik
3 Oznaka MAX za sastojke
4 Oznaka MAX za zamrznute grickalice na bazi krumpira
5 XXL posuda od 7,1 l
6 Donje ploče
7 Držač kabela
8 Kabel za napajanje
9 Izlazi zraka

Opis upravljačke ploče



a Povećanje temperature
b Smanjenje temperature
c Gumb za uključivanje/isključivanje
d Gumb funkcije kopiranja
e Gumb lijeve posude
f Gumb za funkciju vremena
g Gumb XXL posude
h Oznaka podsjetnika na protresanje
i Gumb podsjetnika na protresanje
j Gumb desne posude
k Gumb za povratak
l Gumb za pokretanje/pauziranje
m Gumb za smanjenje vremena
n Gumb za povećanje vremena
o Gumbi za prethodne postavke

Opis funkcija

Funkcija kopiranja

Možete postaviti vrijeme i temperaturu za jednu posudu i kopirati postavku za drugu posudu pritiskom gumba funkcije kopiranja.

Funkcija vremena

Automatski sinkronizira vrijeme kuhanja kako bi kuhanje u obje posude završilo u isto vrijeme, čak i ako su vremena različita.

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.

Prethodne postavke

Možete birati između 6 prethodnih postavki. Prethodne postavke 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".

Zamrznuti krumpirići	Odrezak	Pileći bataci	Miješano povrće	Kolač/muffin	Podgrijavanje

Gumb XXL posude

Možete kuhati u jednoj XXL posudi od 7,1 l tako da uklonite razdjelnik i pritisnete gumb XXL posude.

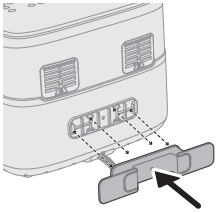
Gumb za povratak

Upotrijebite gumb za povratak ako ste nehotice odabrali pogrešnu prethodnu postavku / funkciju.

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



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 Izvadite držač kabela iz posude i pričvrstite ga 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.**

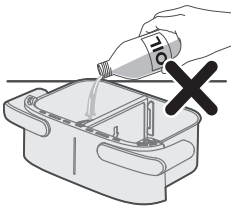
Pripreme prije prve uporabe

Aparat stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu otpornu na toplinu.

Napomena

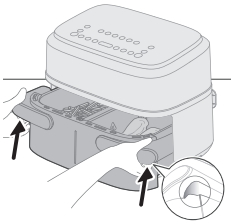
- Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate.
- Dok radi, aparat nemojte stavljati u blizinu ili ispod predmeta koje bi para mogla oštetiti, kao što su zidovi i kuhinjski ormarići.

Uporaba aparata



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.**



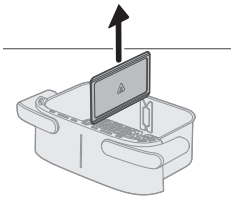
Napomena

- Ako želite izvaditi posudu, tijekom kuhanja ili neposredno nakon kuhanja držite utor ručki kako vas ne bi opekao vrući zrak koji izlazi iz uređaja.

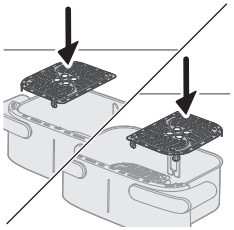
Kuhanje u XXL posudi

Za kuhanje velike porcije istog obroka izvadite razdjelnik i iskoristite čitav prostor za kuhanje u XXL posudi od 7,1 l.

Kuhanje uz tablicu hrane



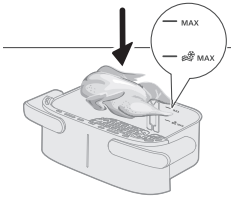
1 Izvadite razdjelnik.



2 Stavite donje ploče u posudu.

Napomena

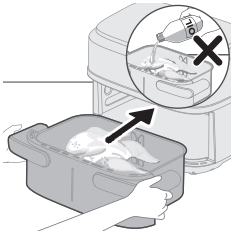
- Normalno je malo gurnuti donje ploče u posudu.



3 Sastojke stavite u posudu.

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 posudu iznad oznake MAX jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.

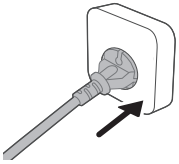


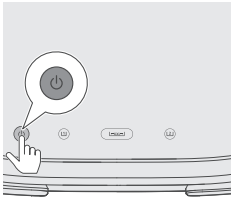
4 Stavite posudu u Airfryer.

Oprez

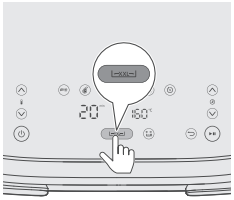
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.





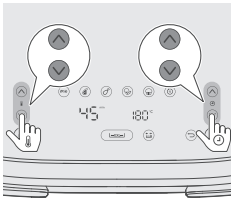
6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



7 Pritisnite gumb za XXL posudu.

Napomena

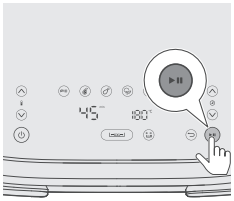
- Nemojte odabrati gumb lijeve posude (L1) ni gumb desne posude (L2) za kuhanje u XXL posudi bez razdjelnika. Hrana se u tom slučaju možda neće pravilno skuhati.



8 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu (pogledajte tablicu hrane).

Savjet

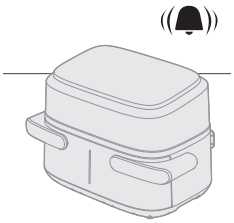
- Neki sastojci moraju se protresti ili okrenuti nakon isteka pola vremena kuhanja (pogledajte Tablicu hrane). Za podsjetnik na protresanje sastojaka pritisnite gumb podsjetnika na protresanje „" da biste omogućili tu funkciju.



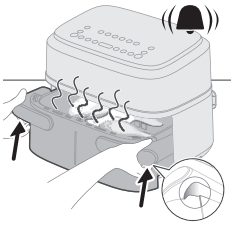
9 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

Napomena

- Ako sastojak zahtijeva protresanje ili okretanje na pola vremena kuhanja (zvuk bip i treperit će obavijest za protresanje ako je omogućen podsjetnik na protresanje), izvadite posudu s košarom i protresite je iznad sudopera. Zatim posudu vratite u aparat.



10 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



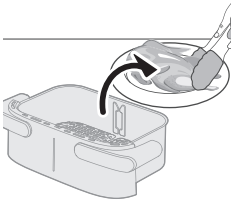
11 Držite utor ručki da biste izvadili posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

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.**
- **Ako želite izvaditi posudu, tijekom kuhanja ili neposredno nakon kuhanja držite utor ručki kako vas ne bi opekao vrući zrak koji izlazi iz uređaja.**

Napomena

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.



12 Pažljivo izvadite sastojke iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

Oprez

- **Nemojte naginjati posudu prilikom vađenja sastojaka jer bi košara mogla ispasti i ulje bi moglo prskati.**
- **Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.**
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

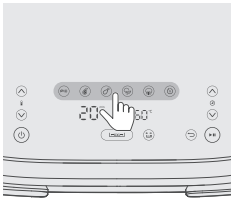
Tablica za hranu za XXL posudu

	Količina hrane	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3 x0,3 inča) Mala porcija	1100 g	200	28	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 13, 17, 20 i 24 minute. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije krumpirića.
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3 x0,3 inča) Velika porcija	1650 g	200	41	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 19, 23, 29 i 35 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	800 g	180	28 – 33	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	800 g	200	17 – 22	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	800 g	200	10 – 22	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Mesna štruca	1000 g	150	50 – 55	Upotrebljavajte dodatak za pečenje

Mesni kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz)	5 komada	200	18 – 20	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	8 komada	180	25	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	6 komada	180	18 – 21	Okrenite na pola vremena kuhanja
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	3 – 4 komada	200	16 – 20	Okrenite na pola vremena kuhanja
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	5 komada	200	15 – 20	
Miješano povrće (grubo narezano)	1200 g	180	18 – 22	Podesite vrijeme kuhanja prema vlastitom ukusu. Nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Miješano povrće (grubo narezano) Velika porcija	2000 g	180	20	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili promiješajte hranu točno pri 10 i 15 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća.
Muffini (oko 40 g po komadu)	12 komada	160	15	
Kolač	500 g	140	40 – 45	Upotrebljavajte dodatak za pečenje. Treba biti oblikovan što plosnatije kako pri podizanju kolač ne bi dodirivao grijaći element. Provjerite je li gotov prije nego što ga izvadite.
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2,1 oz)	8 komada	180	8	

Domaći kruh	500 g	160	40 – 45	Upotrebljavajte dodatak za pečenje. Treba biti oblikovan što plosnatije kako pri podizanju kolač ne bi dodirivao grijaći element. Provjerite je li gotov prije nego što ga izvadite.
Cijelo pile (1,4 kg)	1 komad	180	40 – 50	Pritisnite cijelo pile kako bi bilo relativno plosnato prije kuhanja. Pokušajte ne prijeći oznaku maksimalnog kapaciteta kako biste spriječili da cijelo pile dodiruje grijaći element tijekom kuhanja.
Pileći bataci s korjenastim povrćem	2 kg	180	45 – 60	Protresite/okrenite pileće batake na pola kuhanja
Cijeli filet lososa	1,5 kg	180	20 – 30	nije primjenjivo
2 x svježi francuski kruh	1 kg	170	25 – 40	nije primjenjivo
Keksi s komadićima čokolade	450 g	180	15 – 25	nije primjenjivo
Lazanje	2 kg	170	40 – 50	Na pola kuhanja dodajte sir. Možete upotrijebiti dodatak za pečenje ili bilo koji kalup koji odgovara XXL posudi
Štrudla od jabuka	2 kg	170	30 – 45	nije primjenjivo
Svježe pecivo	600 g	170	20 – 35	nije primjenjivo
Mesne okruglice s pečenim njokima	2 kg	170	20 – 30	Mesne okruglice stavljaju se u posudu, a njoki se zajedno s umakom i sirom stavljaju u dodatak za pečenje. Mesne okruglice okrenite na pola kuhanja
Rolada od puretine s povrćem	2 kg	180	45 – 60	Protresite/okrenite sve na pola kuhanja

Kuhanje s prethodno postavljenom postavkom

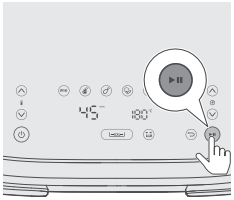


1 Slijedite korake 1 do 7 u odjeljku „Kuhanje uz tablicu hrane" da biste prvo dovršili uobičajene korake.

2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili ponovo pritisnite gumb za prethodnu postavku i odaberite prethodnu postavku koju trebate.



3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

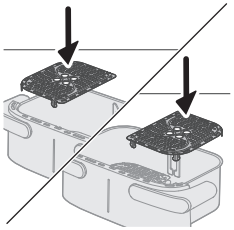
Tablica prethodnih postavki za XXL posudu

	Ikona	Količina hrane	Zadana temperatura (°C)	Zadano vrijeme (min)	Napomena
Zamrznuti krumpirići		800 g	180	23	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u meduvremenu
Odrezak (150 – 200 g / 5 – 7 oz)		8 komada	200	20	
Pileći batak (oko 125 g / 4,5 oz)		10 komada	180	24	protresite jednom, okrenite ili promiješajte na pola puta pripreme
Miješano povrće		1200 g	180	20	Krupno narezano, protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta pripreme
Kolač/muffin		500 g	140	40	Kolač: upotrijebite dodatak za pečenje. Treba biti oblikovan što plosnatije kako pri podizanju ne bi dodirivao grijaći element. Provjerite je li gotov prije nego što ga izvadite
Podgrijavanje			160	15	Podesite vrijeme sukladno vrsti i količini hrane

Kuhanje u dvjema posudama

Kuhanje uz funkciju vremena

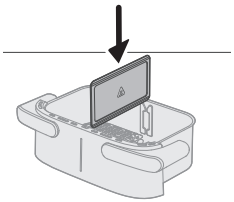
Ako kuhate dva obroka s različitim temperaturama i vremenom, upotrijebite **Funkciju vremena** kako biste oba dovršili u isto vrijeme.



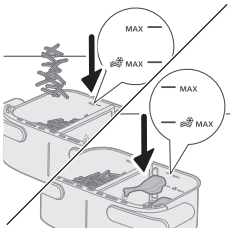
1 Stavite donje ploče u posudu.

Napomena

- Normalno je malo gurnuti donje ploče u posudu.



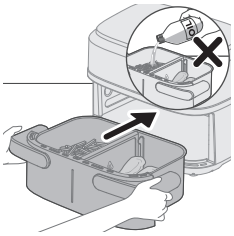
2 Stavite razdjelnik.



3 Stavite dva sastojka, na primjer zamrznute krumpiriće i pileći batak, u različite košare.

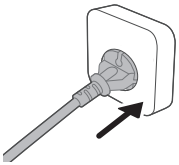
Napomena

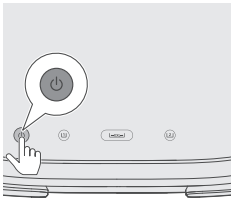
- U aparatu Airfryer možete pripremati širok raspon namirnica. Odgovarajuće količine i vremena kuhanja potražite u Tablici hrane.
- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti posudu iznad oznake MAX jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.



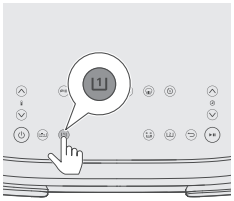
4 Stavite posudu u Airfryer.

5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.

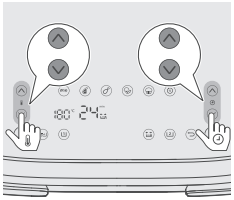




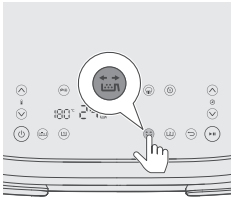
6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



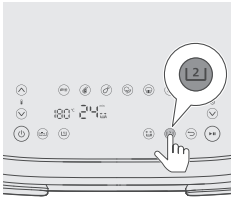
7 Odaberite lijevu posudu. Indikator vremena i temperature na lijevoj strani počinje bljeskati.



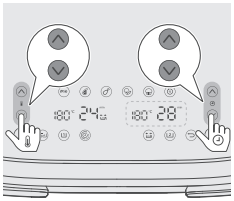
8 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.



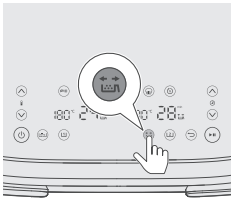
9 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako sastojci zahtijevaju protresanje ili okretanje tijekom kuhanja (za više informacija pogledajte stupac Napomena u Tablici hrane).



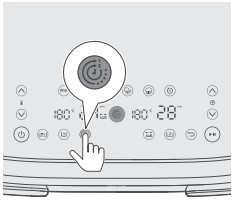
10 Odaberite desnu posudu. Indikator vremena i temperature na desnoj strani počinje bljeskati.



11 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu.



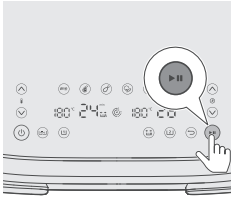
12 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako sastojci zahtijevaju protresanje ili okretanje tijekom kuhanja. Za više informacija pogledajte stupac Napomena u Tablici hrane.



13 Pritisnite gumb za Funkciju vremena kako bi se oba obroka završila u isto vrijeme.

Napomena

- 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 aktivirati Funkciju vremena, pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje, zatim gumb za Funkciju vremena i ponovno pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje da biste nastavili kuhanje.

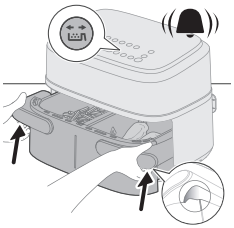


14 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

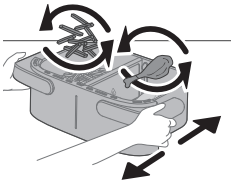
Savjet

- 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.

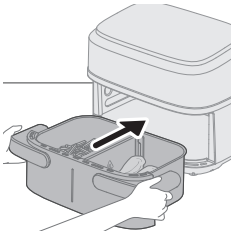
- Aparat automatski pauzira kad izvadite posudu i nastavlja kuhati kad je vratite.



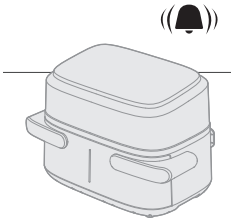
15 Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, izvadite posudu tako da je objema rukama primite za ručku.



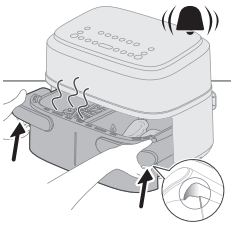
16 Protresite posudu iznad sudopera.



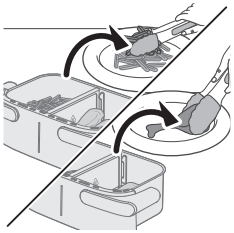
17 Vratite posudu u aparat.



18 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



19 Držite utor ručki da biste izvadili posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi. Ako nisu, jednostavno vratite posudu u Airfryer na još nekoliko minuta.

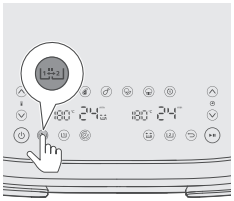


20 Pažljivo izvadite sastojke iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

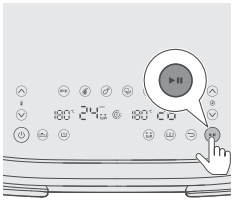
Kuhanje uz funkciju kopiranja

Funkcija kopiranja upotrebljava se za kuhanje velike količine istog obroka ili drugog obroka uz istu temperaturu i vrijeme.

1 Slijedite korake 1 do 9 u poglavlju „Kuhanje uz funkciju vremena".



2 Pritisnite gumb funkcije kopiranja.

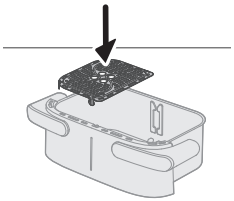


3 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.

Kuhanje u jednoj maloj posudi

Za kuhanje male porcije jednog obroka u jednoj maloj posudi.

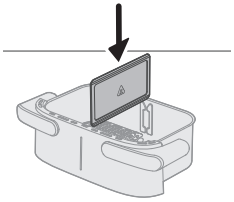
Kuhanje uz tablicu hrane



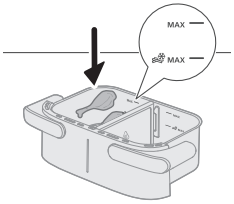
1 Stavite donje ploče u posudu.

Napomena

- Normalno je malo gurnuti donje ploče u posudu.



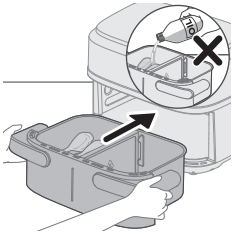
2 Stavite razdjelnik.



3 Sastojke stavite u lijevu posudu.

Napomena

- Nemojte premašiti količine navedene u odjeljku Tablica hrane ili previše napuniti posudu iznad oznake MAX jer to može utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata.

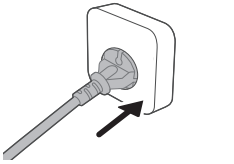


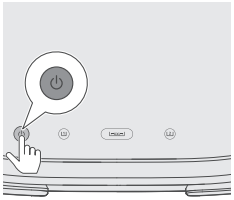
4 Stavite posudu u Airfryer.

Oprez

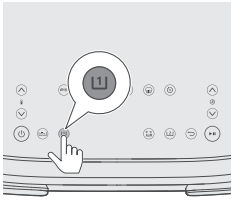
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

5 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.





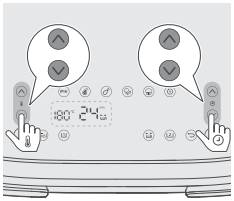
6 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste uključili aparat.



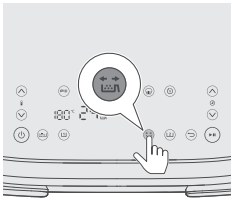
7 Odaberite lijevu posudu. Indikator vremena i temperature na lijevoj strani počinje bljeskati.

Napomena

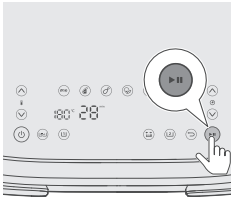
- Nemojte odabrati gumb „XXL posuda" za kuhanje u jednoj maloj posudi s razdjelnikom. Hrana se može prekuhati uz preveliku potrošnju energije.



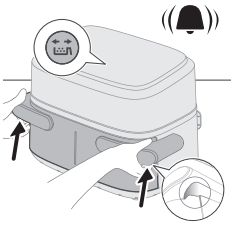
8 Pritisnite gumb za temperaturu gore/dolje i gumb za vrijeme gore/dolje kako biste odabrali potrebno vrijeme i temperaturu (pogledajte tablicu hrane).



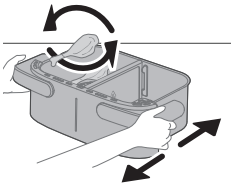
9 Pritisnite gumb podsjetnika na protresanje kako bi vas aparat tijekom kuhanja podsjetio da protresete hranu ako sastojci zahtijevaju protresanje ili okretanje tijekom kuhanja. Za više informacija pogledajte stupac Napomena u Tablici hrane.



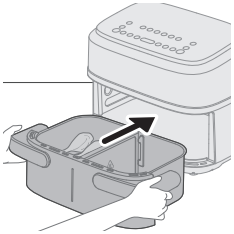
10 Pritisnite gumb za pokretanje/pauziranje kako biste pokrenuli proces kuhanja.



11 Kad čujete zvučni signal podsjetnika na protresanje, izvadite posudu tako da je objema rukama primite za ručku.



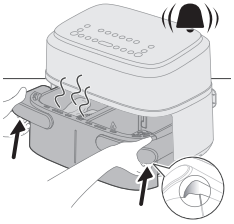
12 Protresite posudu iznad sudopera.



13 Vratite posudu u aparat.



14 Kad se oglasi zvono mjerača vremena, vrijeme kuhanja je isteklo.



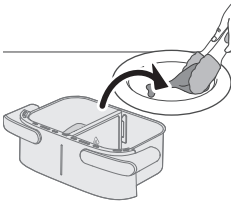
15 Držite utor ručki da biste izvadili posudu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

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.**

Savjet

- Ako sastojci nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.



16 Pažljivo izvadite sastojke iz posude s pomoću hvataljki za roštilj.

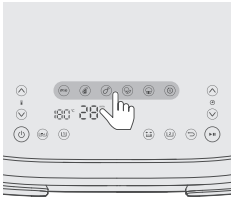
Oprez

- **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.**
- **Nemojte dodirivati posudu ili košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijani.**

Tablica hrane za jednu posudu

	Količina hrane	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3 x0,3 inča) Mala porcija	540 g	200	27	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 13, 16, 20 i 23 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za male porcije krumpirića.
Tanki zamrznuti krumpirići (7x7 mm / 0,3 x0,3 inča) Velika porcija	800 g	200	39	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu točno pri 18, 23, 28 i 33 minuta. Protresite 4 puta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije krumpirića.
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	400 g	180	30 – 35	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u meduvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	400 g	200	20 – 22	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Zamrznute proljetne rolice	400 g	200	15 – 20	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Mesna štruca	600 g	150	42 – 47	Upotrebljavajte dodatak za pečenje
Mesni kotleti bez kosti (oko 190 g / 7 oz)	2 komada	200	18 – 22	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte
Pileći bataci (oko 125 g / 4,5 oz)	4 komada	180	26	nakon isteka pola vremena kuhanja protresite, okrenite ili promiješajte

Pileća prsa (oko 160 g / 6 oz)	3 komada	180	21 – 23	Okrenite na pola vremena kuhanja
Cijela riba (oko 300 – 400 g / 11 – 14 oz)	1 komad	200	23 – 25	Okrenite na pola vremena kuhanja
Riblji filet (oko 200 g / 7 oz)	2 komada	200	24 – 27	
Miješano povrće (grubo narezano)	860 g	180	21	Isključite podsjetnik na protresanje i ručno protresite ili promiješajte hranu točno pri 10 i 16 minuta tijekom kuhanja kako biste postigli optimalne performanse kuhanja za velike porcije miješanog povrća.
Muffini (oko 40 g po komadu)	6 komada	160	15	
Kolač	300 g	160	40 – 45	Upotrijebite dodatak za pečenje. Treba biti oblikovan što plosnatije kako kolač pri podizanju ne bi dodirivao grijaći element. Provjerite je li gotov prije nego što ga izvadite.
Prethodno pečeni kruh/peciva (oko 60 g / 2,1 oz)	4 komada	180	8	



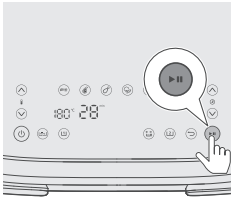
Kuhanje uz prethodne postavke

1 Slijedite korake 1 – 7 u poglavlju „Kuhanje uz tablicu hrane".

2 Odaberite prethodnu postavku.

Savjet

- Kako biste odabrali drugu prethodnu postavku, pritisnite gumb za povratak ili ponovo pritisnite gumb za prethodnu postavku i odaberite prethodnu postavku koju trebate.



3 Pokrenite postupak kuhanja pritiskom gumba za pokretanje/pauziranje.

Tablica prethodnih postavki za jednu posudu

	Ikona	Količina hrane	Zadana temperatura (°C)	Zadano vrijeme (min)	Napomena
Zamrznuti krumpirići		400 g	180	24	Protresite, okrenite ili promiješajte 2 – 3 puta u međuvremenu
Odrezak (150 – 200 g / 5 – 7 oz)		4 komada	200	22	
Pileći batak (oko 125 g / 4,5 oz)		5 komada	180	26	protresite jednom, okrenite ili promiješajte na pola puta pripreme
Miješano povrće		500 g	180	18	Krupno narezano, protresite, okrenite ili promiješajte na pola puta pripreme
Kolač/muffin (oko 50 g / 2 oz)		6 komada	160	20	Muffin: upotrijebite kalup za muffine
Podgrijavanje			160	16	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.

Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Za XXL posudu potrebno je 800 g / 28 oz, a za jednu posudu 400 g / 14 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.

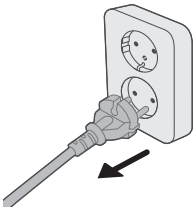
6 Stavite štapiće u košaru.

Čišćenje

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.**

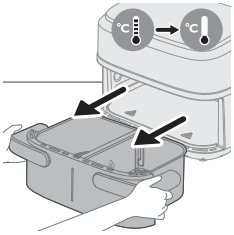
Očistite aparat nakon svake uporabe. Nakon svake uporabe uklonite ulje i mast s dna posude.



1 Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste isključili aparat, iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se aparat ohladi.

Savjet

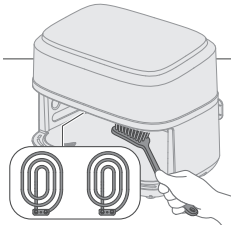
- Izvadite posudu i košaru iz aparata Airfryer kako bi se brže ohladio.



2 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.
3 Posudu, donje ploče i razdjelnik operite u perilici posuđa. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje“).

Savjet

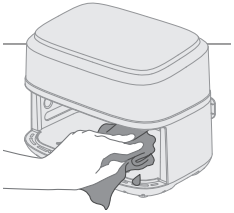
- Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu ili košaru, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posuđe 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuđa koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi ili košari 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 Grijaće elemente očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

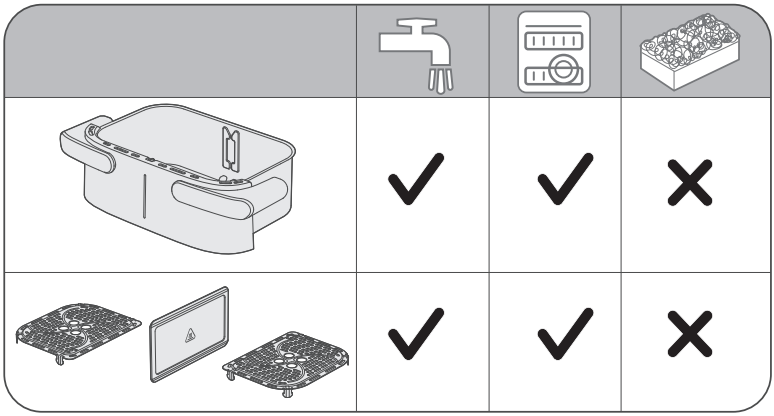


5 Kako biste spriječili ogrebotine, nježno obrišite vanjski dio aparata nenaboranom, čistom i mekom krpom. Počnite s blago navlaženom krpom i nakon toga upotrijebite suhu ako bude potrebno.



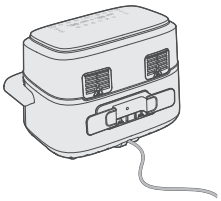
6 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

Tablica za čišćenje



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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	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.
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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Aparat je prehladan. Ostavite ga na sobnoj temperaturi najmanje 60 minuta. Ako se problem nastavi, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E2“.	Razdjelnik nije sastavljen.	Sastavite razdjelnik.
	Upozorenje „E2“ prikazat će se i zaustaviti kuhanje kad jedna mala posuda završi kuhanje, a druga mala posuda započne kuhanje neposredno nakon toga.	Izvadite posudu da se aparat hladi 2 minute i vratite je za pripremu kuhanja u drugoj maloj posudi.
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.

Indice

Importanti istruzioni sulla sicurezza 253
Pericolo 253
Avviso 254
Attenzione 255
Campi elettromagnetici (EMF) 256
Riciclaggio 256
Garanzia e assistenza 257
Informazioni EcoDesign 257
Introduzione 257
Descrizione generale 258
Componenti principali 258
Descrizione del pannello di controllo 259
Descrizione delle funzioni 259
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 260
Prima del primo utilizzo 261
Utilizzo dell'apparecchio 261
Cottura nel recipiente XXL 261
Cottura in due recipienti 268
Cottura nel singolo recipiente piccolo 273
Pulizia 280
Tabella di pulizia 281
Conservazione 281
Risoluzione dei problemi 282

Importanti istruzioni sulla sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

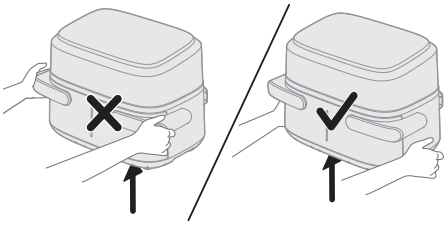
- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel recipiente 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.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul recipiente.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.
- Prima del primo utilizzo, il supporto del cavo deve essere montato sul dispositivo.
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.
- Non collegare il cavo di alimentazione prima di estrarre il materiale di imballaggio e il supporto del cavo nel cassetto.

Avviso

- 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.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- 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.
- Evitare che i bambini giochino 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 10 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 che fuoriescono dall'impugnatura quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- 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 un'ampia camera 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.
- Poiché Airfryer è dotato di un'ampia camera di cottura, il suo peso è elevato quando è pieno di cibo. Non utilizzare mai una mano sola per afferrare l'impugnatura.
- 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 divisore 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. Fare riferimento alle istruzioni del manuale dell'utente online.
- Non utilizzare l'impugnatura del recipiente per tenere l'apparecchio.



- 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 divisore.
- Non posizionare il recipiente sul pannello dell'interfaccia utente poiché potrebbe cadere e causare lesioni.

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 autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.

- 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).
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.
- Quando si utilizza il recipiente XXL, assicurarsi che i programmi di entrambi i cestelli siano gli stessi.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di intralci o inciampi che possono verificarsi con un cavo di alimentazione più lungo.
- È possibile utilizzare prolunghe a condizione che si presti la massima attenzione. Se si utilizza una prolunga:
  - La potenza elettrica del cavo deve essere pari a quella dell'apparecchio.
  - Il cavo deve essere sistemato in modo da non pendere dal bordo del bancone o del tavolo dove potrebbe essere tirato da bambini o causare intralci o inciampi.
  - La prolunga deve essere di tipo a 3 fili con messa a terra.
- Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina deve essere inserita in una presa polarizzata in una sola direzione. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la direzione. Se ancora non si inserisce, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

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.

Garanzia e assistenza

Versuni Netherlands B.V., con sede legale all'indirizzo Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o data di consegna, se successiva). 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 altre informazioni, per le parti di ricambio o per invocare la garanzia, visitare il nostro sito web **home.id/warranty**.

Informazioni EcoDesign

Informazioni EcoDesign per l'identificativo del modello: NA15x

Descrizione	Simbolo	Valore	Unità
Consumo energetico in modalità off	P_{off}	0,2	W
Consumo energetico in modalità standby	P_{SB}	N/D	W
Intervallo previo passaggio dalla modalità automatica alla modalità standby	T_{sb}	20	min
Norme di misura per il valore di esercizio	EN 50564:2011		
Referente per ulteriori informazioni	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Paesi Bassi		
L'apparecchio è conforme ai requisiti di progettazione ecocompatibile del REGOLAMENTO (UE) 2023/826 DELLA COMMISSIONE.			

Introduzione

Congratulazioni! Ti diamo il benvenuto nella famiglia Philips.

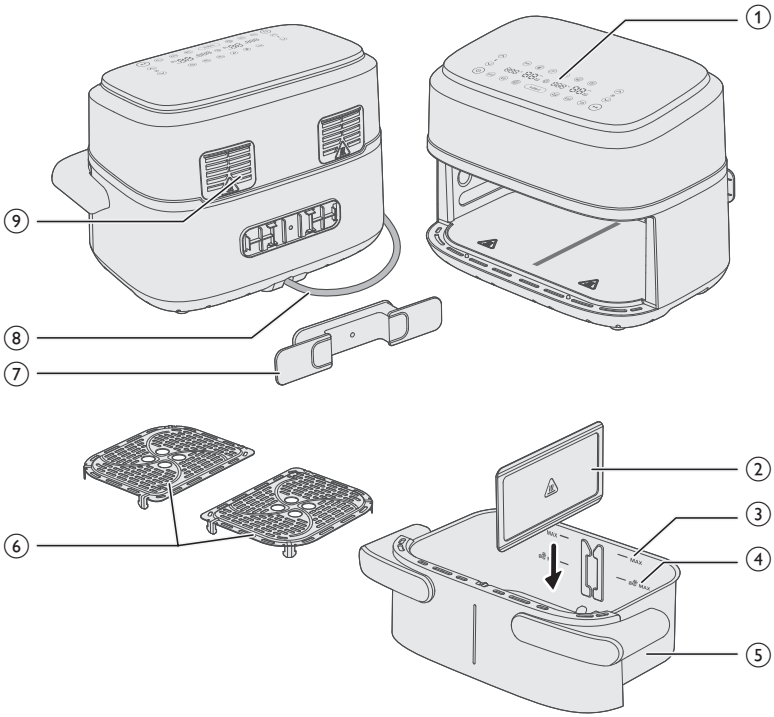
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto sul sito **www.philips.com/welcome**.

Airfryer con doppio cestello con divisorio rimovibile offre la flessibilità di selezionare recipienti con capacità differente; è possibile cuocere 1-2 porzioni di cibo nel recipiente piccolo da 3,55 l e porzioni grandi per tutta la famiglia nel

recipiente XXL da 7,1 l senza divisorio. Inoltre, è possibile preparare due diversi ingredienti con temperature e tempi di cottura differenti e terminarne la cottura contemporaneamente.

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.

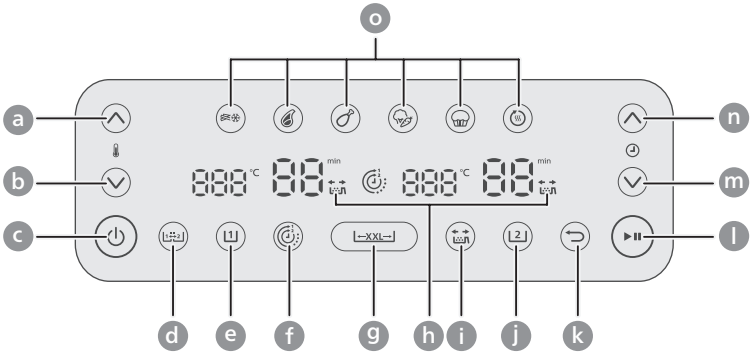
Descrizione generale



Componenti principali

1 Pannello di controllo
2 Divisorio rimovibile
3 Indicazione MAX per gli ingredienti
4 Indicazione MAX per snack surgelati a base di patate
5 Recipiente XXL da 7,1 l
6 Piastre inferiori
7 Supporto del cavo
8 Cavo di alimentazione
9 Aperture di circolazione dell'aria

Descrizione del pannello di controllo



a Pulsante di aumento della temperatura
b Pulsante di riduzione della temperatura
c Pulsante on/off
d Pulsante funzione copia
e Pulsante recipiente di sinistra
f Pulsante timer
g Pulsante recipiente XXL
h Indicazione promemoria di scuotimento del cibo
i Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
j Pulsante recipiente di destra
k Pulsante indietro
l Pulsante di avvio/pausa
m Pulsante di riduzione del tempo
n Pulsante di aumento del tempo
o Pulsanti delle preimpostazioni

Descrizione delle funzioni

Funzione copia

Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura per un recipiente e di replicare lo stesso per il secondo recipiente premendo il pulsante della funzione copia.

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.

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.

Preimpostazioni

È possibile scegliere tra 6 preimpostazioni. Le preimpostazioni 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".

Patatine surgelate	Bistecca	Cosce di pollo	Verdure miste	Torta/Muffin	Riscaldamento

Pulsante recipiente XXL

È possibile cuocere in un recipiente XXL da 7,1 l togliendo il divisorio e premendo il pulsante recipiente XXL.

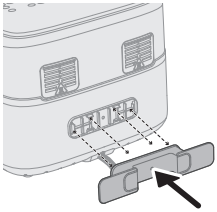
Pulsante indietro

Se per errore si sceglie la preimpostazione/funzione sbagliata, utilizzare il pulsante indietro.

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



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. Rimuovere il supporto del cavo dal recipiente e fissarlo all'area designata sul retro del dispositivo 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.**

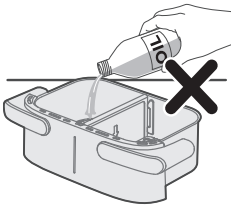
Prima del primo utilizzo

Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

Nota

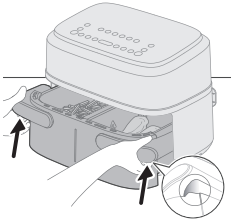
- non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non posizionare l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.

Utilizzo dell'apparecchio



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.**



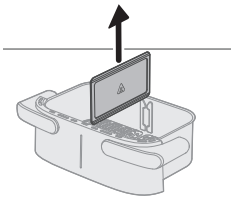
Nota

- Durante la cottura o subito dopo, se si desidera estrarre il recipiente, tenere la posizione con la scanalatura delle impugnature laterali per estrarlo, in modo da evitare di scottarsi con il flusso di aria calda che fuoriesce dall'apparecchio.

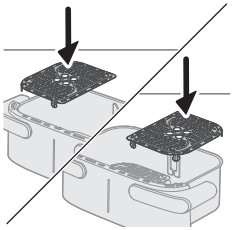
Cottura nel recipiente XXL

Per cuocere una porzione grande di un singolo alimento, rimuovere il divisorio e utilizzare l'intero spazio di cottura del recipiente XXL da 7,1 l.

Cottura con la tabella dei cibi



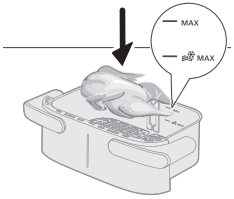
1 Estrarre il divisorio.



2 Posizionare le piastre inferiori all'interno del recipiente.

Nota

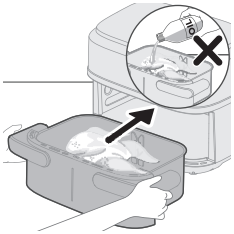
- È normale applicare una certa forza per posizionare le piastre inferiori nel recipiente.



3 Mettere gli ingredienti nel recipiente.

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 recipiente oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

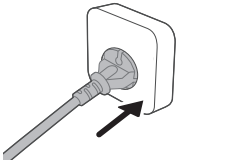


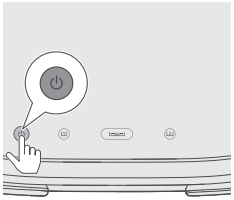
4 Inserire il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

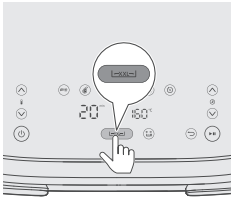
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**

5 Inserire la spina nella presa a muro.





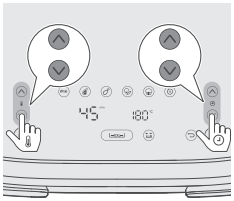
6 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



7 Premere il pulsante XXL.

Nota

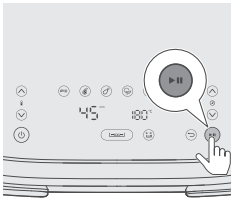
- Per la cottura nel recipiente XXL senza divisorio, non selezionare il pulsante del recipiente di sinistra ⑪ o del recipiente di destra ⑫. Ciò potrebbe risultare in una cottura insufficiente.



8 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).

Suggerimento

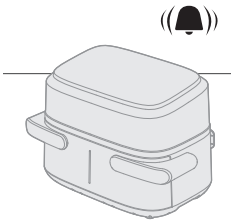
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per ricordare di scuotere gli ingredienti, premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo "⑭" per attivare tale funzione.



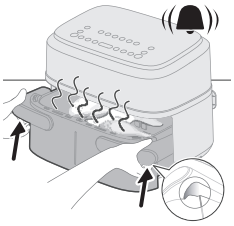
9 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

Nota

- Se è necessario scuotere gli ingredienti o girarli a metà cottura ("segnale acustico" e notifica di scuotimento del cibo lampeggiante se è attivato il promemoria di scuotimento), estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.



10 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



11 Tenere la posizione con la scanalatura delle impugnature laterali per estrarre il recipiente e controllare che gli ingredienti siano pronti.

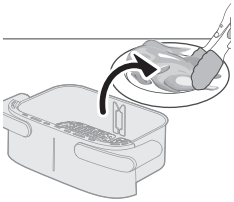
Attenzione

- **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.).**
- **Durante la cottura o subito dopo, se si desidera estrarre il recipiente, tenere la posizione con la scanalatura delle impugnature laterali per estrarlo, in modo da evitare di scottarsi con il flusso di aria calda che fuoriesce dall'apparecchio.**

Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.

12 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'olio 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.**
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**

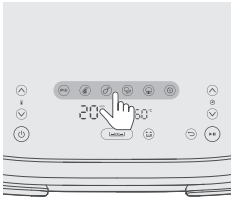
Tabella dei cibi con recipiente XXL

	Quantità di cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Piccole porzioni	1100 g	200	28	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 13, 17, 20 e 24 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di patatine.
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Grandi porzioni	1650 g	200	41	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 19, 23, 29 e 35 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
Patatine fritte fatte in casa (10x10 mm/0,4x0,4 in di spessore)	800 g	180	28-33	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Nuggets di pollo surgelati	800 g	200	17-22	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura

Involtini primavera surgelati	800 g	200	10-22	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Polpettone	1000 g	150	50-55	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Braciole senza osso (circa 190 g)	5 pezzi	200	18-20	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	8 pezzi	180	25	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	6 pezzi	180	18-21	Girare a metà cottura
Pesce intero (circa 300-400 g)	3-4 pezzi	200	16-20	Girare a metà cottura
Filetto di pesce (circa 200 g)	5 pezzi	200	15-20	
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	1200 g	180	18-22	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Verdure miste (tagliate grossolanamente) Grandi porzioni	2000 g	180	20	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure mescolare prontamente il cibo quando scadono i 10 e 15 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste.
Muffin (circa 40 g/pezzo)	12 pezzi	160	15	
Torte	500 g	140	40-45	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno. La forma deve essere il più piatta possibile per evitare che la torta tocchi la resistenza durante la lievitazione; controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta.

Pane/panini precotti (circa 60 g)	8 pezzi	180	8	
Pane fatto in casa	500 g	160	40-45	Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno. La forma deve essere il più piatta possibile per evitare che la torta tocchi la resistenza durante la lievitazione; controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta.
Pollo intero (1,4 kg)	1 pezzo	180	40-50	Premere il pollo intero per mantenerlo in una posizione relativamente piatta prima della cottura. Non superare il livello Max per evitare che l'intero pollo tocchi la resistenza durante la cottura.
Cosce di pollo con verdure	2 kg	180	45 -60	Scuotere/girare le cosce di pollo a metà cottura
Filetto di salmone intero	1,5 kg	180	20-30	n/a
2 baguette fresche	1 kg	170	25 -40	n/a
Biscotti con scaglie di cioccolato	450 g	180	15 -25	n/a
Lasagna	2 kg	170	40-50	Aggiungere il formaggio sopra a metà cottura; è possibile utilizzare l'accessorio per la cottura al forno o qualsiasi forma compatibile con il recipiente XXL
Strudel di mele	2 kg	170	30-45	n/a
Panini freschi	600 g	170	20-35	n/a

Polpette di carne con gnocchi al forno	2 kg	170	20-30	Le polpette sono posizionate nel recipiente e gli gnocchi sono posizionati insieme alla salsa e al formaggio nell'accessorio per la cottura al forno; girare le polpette a metà cottura circa
Rollè di tacchino con verdure	2 kg	180	45 -60	Scuotere/girare tutto a metà cottura



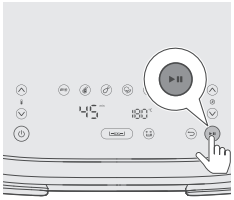
Cottura con una preimpostazione

1 Seguire i passaggi da 1 a 7 nella sezione "Cottura con la tabella dei cibi" per completare prima i passaggi più comuni.

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.

Tabella delle preimpostazioni con recipiente XXL

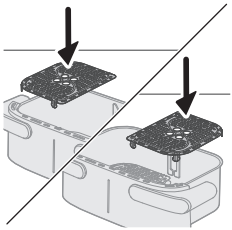
	Icona	Quantità di cibo	Temperatura predefinita °C	Tempo predefinito-min	Nota
Patatine surgelate		800 g	180	23	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Bistecca (150-200 g)		8 pezzi	200	20	
Cosce di pollo (circa 125 g)		10 pezzi	180	24	Scuotere 1 volta, girare o mescolare a metà cottura

Verdure miste		1200 g	180	20	Tagliate grossolanamente, scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Torta/Muffin		500 g	140	40	Torta: utilizzare l'accessorio per la cottura al forno. La forma deve essere il più piatta possibile per evitare che tocchi la resistenza durante la lievitazione; controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta
Riscaldamento			160	15	Regolare il tempo in base al tipo e alla quantità di alimenti

Cottura in due recipienti

Cottura con la funzione timer

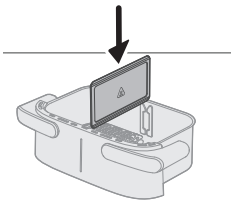
Se si cucinano due alimenti con temperature e tempi differenti, utilizzare la **funzione timer** per terminare contemporaneamente la cottura in entrambi i recipienti.



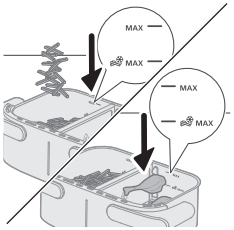
1 Posizionare le piastre inferiori all'interno del recipiente.

Nota

- È normale applicare una certa forza per posizionare le piastre inferiori nel recipiente.



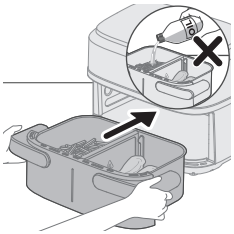
2 Inserire il divisorio.



3 Posizionare i due ingredienti, ad esempio patatine surgelate e cosce di pollo, in cestelli differenti.

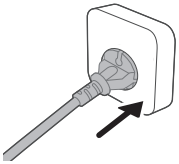
Nota

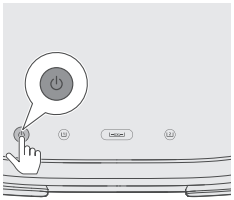
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il recipiente oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.



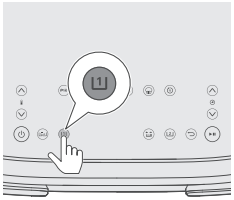
4 Inserire il recipiente all'interno di Airfryer.

5 Inserire la spina nella presa a muro.

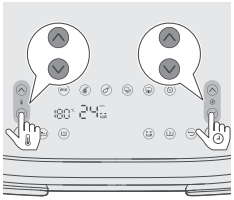




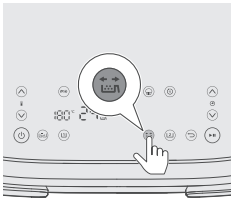
6 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



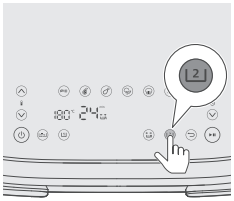
7 Selezionare il recipiente di sinistra. La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato sinistro inizia a lampeggiare.



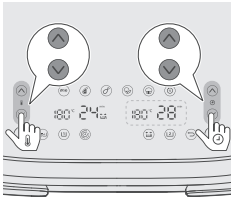
8 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.



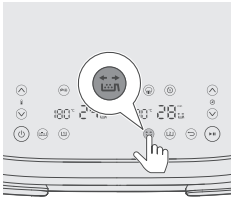
9 Se gli ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura, premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato (per ulteriori informazioni, consultare la colonna Nota nella tabella dei cibi).



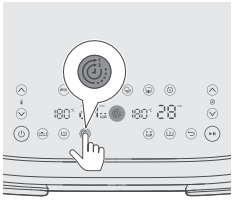
10 Selezionare il recipiente di destra. La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato destro inizia a lampeggiare.



11 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.



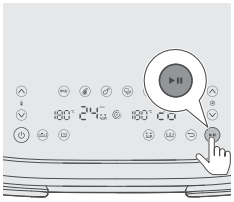
12 Se gli ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura, premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché ciò venga ricordato. Per ulteriori informazioni, vedere la colonna Nota nella tabella dei cibi.



13 Premere il pulsante funzione timer per assicurarsi che la cottura di entrambi i piatti termini contemporaneamente.

Nota

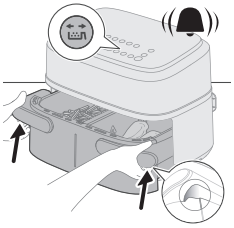
- Se si cucinano due tipi di alimenti con funzioni, temperature e tempi di cottura differenti e non è necessario che la cottura termini contemporaneamente, è possibile saltare questo passaggio.
- Durante la cottura, se si regola il tempo per un recipiente, la funzione timer viene disattivata e i due recipienti funzioneranno separatamente. Per riattivare la funzione timer, premere il pulsante di avvio/pausa, quindi premere il pulsante funzione timer e premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa per riprendere la cottura.



14 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

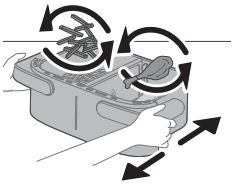
Suggerimento

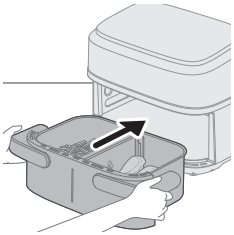
- Per mettere in pausa entrambi i recipienti, premere il pulsante di avvio/pausa. Premerlo nuovamente per continuare la cottura in entrambi i recipienti.
- Per mettere in pausa un solo recipiente, selezionare il recipiente interessato, quindi premere il pulsante di avvio/pausa. Premerlo nuovamente per 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.



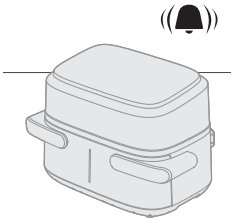
15 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, estrarre il recipiente afferrando le impugnature laterali con entrambe le mani.

16 Scuotere il recipiente sopra il lavandino.

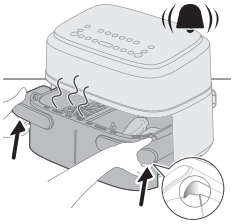




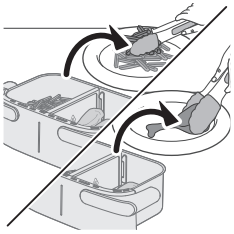
17 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.



18 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



19 Tenere la posizione con la scanalatura delle impugnature laterali per estrarre il recipiente e controllare che gli ingredienti siano pronti; in caso contrario, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.

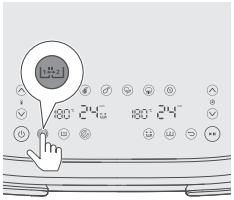


20 Estrarre con cautela gli ingredienti dal recipiente con le pinze da barbecue.

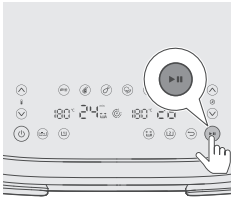
Cottura con la funzione Copia

La funzione Copia viene usata per cuocere una grande quantità dello stesso alimento o alimenti diversi utilizzando la stessa temperatura e lo stesso tempo.

1 Seguire i passaggi da 1 a 9 nel capitolo "Cottura con la funzione timer".



2 Premere il pulsante funzione Copia.

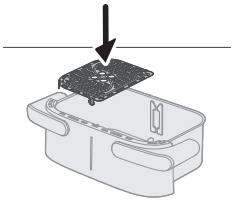


3 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

Cottura nel singolo recipiente piccolo

Per cuocere una piccola porzione di un solo alimento nel singolo recipiente piccolo.

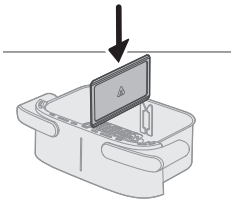
Cottura con la tabella dei cibi



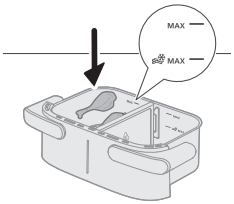
1 Posizionare le piastre inferiori all'interno del recipiente.

Nota

- È normale applicare una certa forza per posizionare le piastre inferiori nel recipiente.



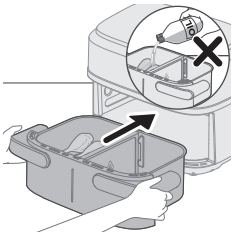
2 Inserire il divisorio.



3 Mettere gli ingredienti nel recipiente di sinistra.

Nota

- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il recipiente oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

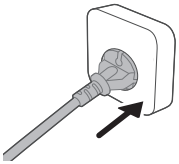


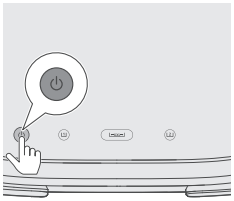
4 Inserire il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

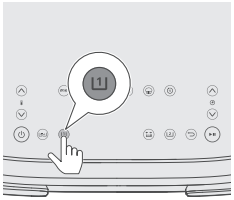
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**

5 Inserire la spina nella presa a muro.





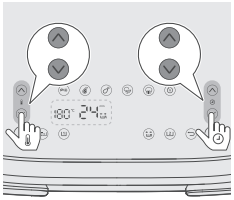
6 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



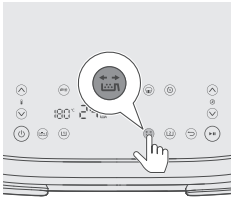
7 Selezionare il recipiente di sinistra. La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato sinistro inizia a lampeggiare.

Nota

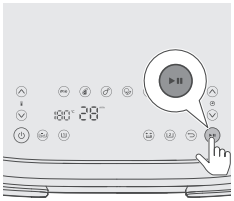
- Non selezionare il pulsante "recipiente XXL" per la cottura nel singolo recipiente piccolo con divisorio. Ciò potrebbe produrre una cottura eccessiva e un maggiore consumo di energia.



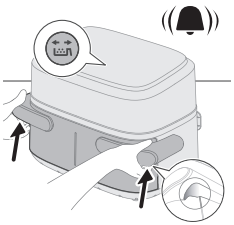
8 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari (vedere la tabella dei cibi).



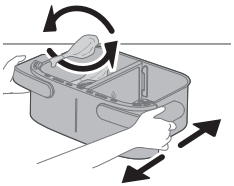
9 Se gli ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura, premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché ciò venga ricordato. Per ulteriori informazioni, vedere la colonna Nota nella tabella dei cibi.



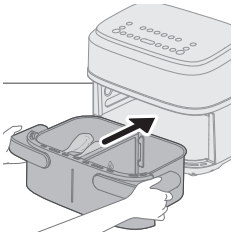
10 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.



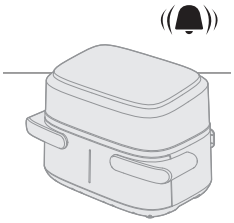
11 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, estrarre il recipiente afferrando le impugnature laterali con entrambe le mani.



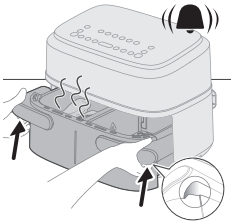
12 Scuotere il recipiente sopra il lavandino.



13 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.



14 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



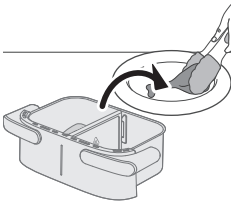
15 Tenere la posizione con la scanalatura delle impugnature laterali per estrarre il recipiente e controllare che gli ingredienti siano pronti.

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.).**

Consiglio

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.



16 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.**
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**

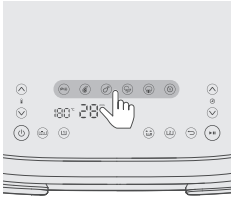
Tabella dei cibi con un solo recipiente

	Quantità di cibo	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Piccole porzioni	540 g	200	27	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 13, 16, 20 e 23 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per piccole porzioni di patatine.

Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Grandi porzioni	800 g	200	39	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 18, 23, 28 e 33 minuti. Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
Patatine fritte fatte in casa (10x10 mm/0,4x0,4 in di spessore)	400 g	180	30-35	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Nuggets di pollo surgelati	400 g	200	20-22	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	400 g	200	15-20	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Polpettone	600 g	150	42-47	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Braciole senza osso (circa 190 g)	2 pezzi	200	18-22	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	4 pezzi	180	26	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	3 pezzi	180	21-23	Girare a metà cottura
Pesce intero (circa 300-400 g)	1 pezzo	200	23-25	Girare a metà cottura
Filetto di pesce (circa 200 g)	2 pezzi	200	24-27	

Verdure miste (tagliate grossolanamente)	860 g	180	21	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure mescolare prontamente il cibo quando scadono i 10 e 16 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste.
Muffin (circa 40 g/pezzo)	6 pezzi	160	15	
Torte	300 g	160	40-45	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno. La forma deve essere il più piatta possibile per evitare che tocchi la resistenza durante la lievitazione; controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta.
Pane/panini precotti (circa 60 g)	4 pezzi	180	8	

Cottura con preimpostazioni

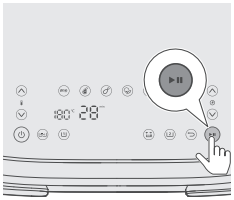


1 Seguire i passaggi da 1 a 7 nel capitolo "Cottura con la tabella dei cibi".

2 Scegliere la preimpostazione.

Consiglio

- 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.

Tabella delle preimpostazioni con un solo recipiente

	Icona	Quantità di cibo	Temperatura predefinita °C	Tempo predefinito-min	Nota
Patatine surgelate		400 g	180	24	Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Bistecca (150-200 g)		4 pezzi	200	22	
Cosce di pollo (circa 125 g)		5 pezzi	180	26	Scuotere 1 volta, girare o mescolare a metà cottura
Verdure miste		500 g	180	18	Tagliate grossolanamente, scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Torta/Muffin (circa 50 g)		6 pezzi	160	20	Muffin: utilizzare gli stampi per muffin
Riscaldamento			160	16	Regolare il tempo in base al tipo e alla quantità di alimenti

Suggerimento: mantenere in caldo

- 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.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Per il recipiente XXL occorrono 800 g di patate sbucciate; per quello singolo 400 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 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.

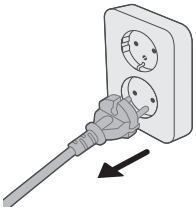
6 Mettere le patate nel cestello.

Pulizia

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.**

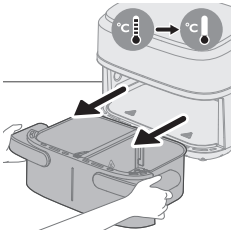
Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.



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.

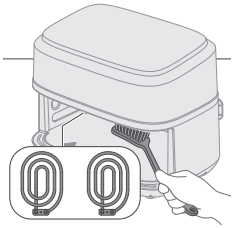


2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

3 Pulire il recipiente, le piastre inferiori e il divisore in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

Consiglio

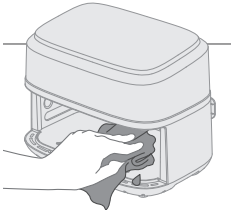
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. In questo modo i residui di cibo si scioglieranno e sarà più facile rimuoverli. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio 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 rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.

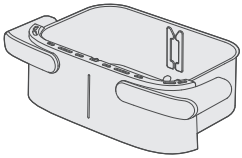
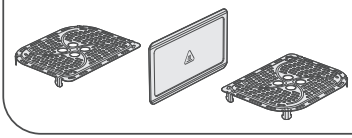


5 Per evitare graffi, pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



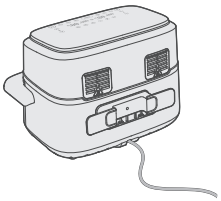
6 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

Tabella di pulizia

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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 diventano caldi quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde da toccare.
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste parti 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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le patatine fritte fatte in casa non vengono nel modo desiderato.	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.
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole screpolature 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 per uso alimentare.
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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	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.	Il dispositivo è troppo freddo. Lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 60 minuti. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E2".	Il divisorio non è installato.	Installare il divisorio.
	Viene visualizzato l'avviso "E2" e la cottura viene interrotta quando un recipiente piccolo interrompe la cottura e nell'altro recipiente piccolo inizia subito la cottura.	Estrarre il recipiente per lasciare raffreddare il dispositivo per 2 minuti, quindi reinserirlo per preparare la cottura per l'altro recipiente piccolo.
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.

Saturs

Svarīgi drošības norādījumi 285
Bīstami! 285
Brīdinājums! 286
Uzmanību! 287
Elektromagnētiskie lauki (EMF) 288
Otrreizējā pārstrāde 288
Garantija un atbalsts 288
Ekodizaina informācija 288
Ievads 289
Vispārīgs apraksts 290
Galvenās daļas 290
Vadības paneļa apraksts 291
Funkciju apraksts 291
Pirms pirmās lietošanas reizes 292
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes 293
Ierīces lietošana 293
Gatavošana XXL pannā 293
Gatavošana divās pannās 300
Gatavošana vienā mazajā pannā 304
Tīrīšana 311
Tīrīšanas tabula 313
Glabāšana 313
Problēmu novēršana 313

Svarīgi drošības norādījumi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

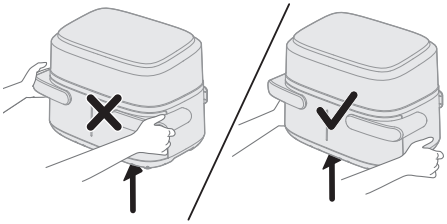
- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmām vai to tuvumā, kā arī neievietojiet to karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres ierīces darbības laikā.
- 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 ierīces darbības laikā.

- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūdusi pārtika.
- Pirms pirmās izmantošanas reizes elektrības vada turētājs ir jāpiestiprina ierīcei.
- Uzmanieties, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala.
- Nepievienojiet strāvas avotam, kamēr no atvilktnes nav izņemts vada turētājs un nav noņemti visi iepakošanas materiāli.

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 darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā saskares virsmas var sakarst.
- 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.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kam mazāk par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 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. Noņemot pannu no ierīces, uzmanieties, jo pie roktura var izplūst karsts tvaiks un gaiss.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- 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.
- Šai Airfryer ierīcei ir liels gatavošanas nodalījums, un tai 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.
- Šai Airfryer ierīcei ir liels gatavošanas nodalījums; ja ierīcē ir daudz ēdiena, tā ir smaga. Nekādā gadījumā neturiet rokturi ar vienu roku.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- Panna, sadalītājs un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā uzkarst un pēc lietošanas ir karsti, tāpēc vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus tiešsaistes lietošanas pamācībā.
- Neturiet ierīci, izmantojot pannas rokturi.



- Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos. Šo starpliku aizliegts noņemt.
- Nelieciet pannu uz lietotāja saskarnes paneļa, jo panna var nokrist un radīt savainojumus.

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 pilnvarotam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 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).
- Vienmēr pārliecinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Esiet uzmanīgs, kad izlejat pagatavoto ēdienu, un gādājiet, lai procesā neizkristu piederumi.
- Izmantojot XXL pannu, kreisās un labās puses programmām jābūt vienādām.
- Šai ierīcei ir īss strāvas vads, lai samazinātu sapīšanās vai aizķeršanās risku, kas būtu iespējams ar garāku strāvas vadu.
- Drīkst izmantot pagarinātājus, ja lietošanas laikā tiek ievērota piesardzība. Ievērojiet tālākos norādījumus, ja izmantojat pagarinātāju.
  - Vada elektriskajiem raksturlielumiem jāatbilst ierīces parametriem.

- Vads jānovieto tā, lai tas nekarātos pāri darbvirsmas vai galda malai, kur to varētu raustīt bērni, un lai kāds nejauši nevarētu aizķerties un krist.
- Pagarinātāja vadam jābūt 3 dzīslu vadam ar zemējumu.

- Šai ierīcei ir polarizēta kontaktdakša (viena tapa ir platāka par otru). Lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, šo kontaktdakšu ir paredzēts iespraust polarizētā kontaktligzdā tikai vienā veidā. Ja kontaktdakšu nevar pilnībā iespraust kontaktligzdā, apgrieziet kontaktdakšu otrādi. Ja to joprojām nevar iespraust, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nemēģiniet nekādā veidā pārveidot kontaktdakšu.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

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.

Garantija un atbalsts

Versuni Netherlands B.V., kas reģistrēta adresē Claude Debussylaan 88, Amsterdama, Nīderlande, piedāvā divu gadu garantiju šim produktam pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja tas ir vēlāk). Garantija nav spēkā, ja defekts radās nepareizas lietošanas dēļ vai neatbilstošas tehniskās apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē jūsu kā patērētāja likumā noteiktās tiesības. Lai iegūtu vairāk informācijas, rezerves daļas vai pieprasītu garantiju, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **home.id/warranty**.

Ekodizaina informācija

Ekodizaina informācija modelim(-ļiem) ar identifikatoru(-iem): NA15x

Apraksts	Apzīmējums	Vērtība	Mērvienība
Enerģijas patēriņš izslēgtā stāvoklī	P_{off}	0,2	W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā	P_{sb}	N.P.	W
Laiks, līdz automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā	T_{sb}	20	min

Mērījumu standarts īpatnējajam ražīgumam	EN 50564:2011
Kontaktinformācija papildu informācijas iegūšanai	DAP B. V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nīderlande
Ierīce atbilst ekodizaina prasībām KOMISIJAS REGULĀ (ES) 2023/826.	

Ievads

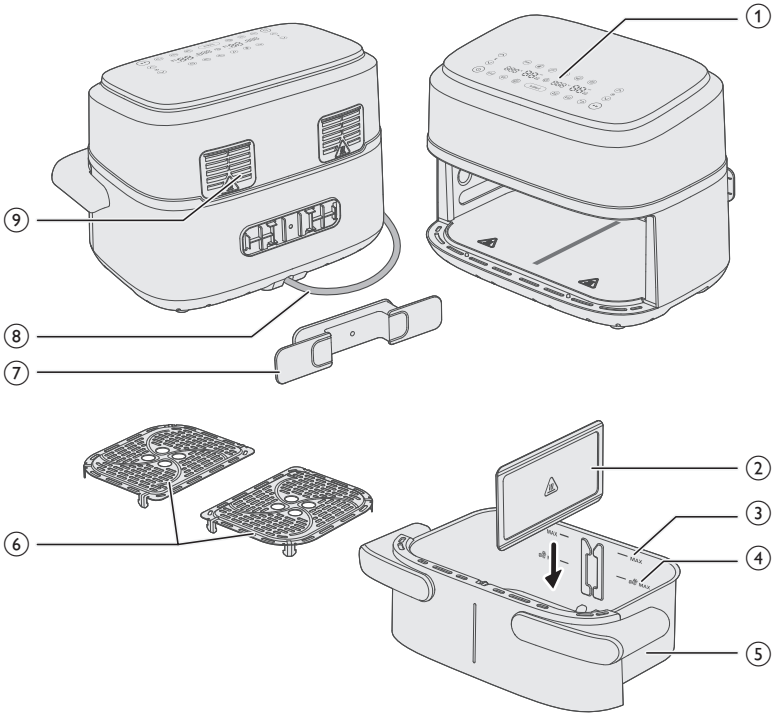
Apsveicam un laipni lūdzam Philips ģimenē!

Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Airfryer ierīce ar sadalāmo grozu un atvienojamo atdalītāju ļaus jums gatavošanai izvēlēties dažādas ietilpības pannas — varat pagatavot 1–2 porcijas mazā 3,55 l pannā vai, izņemot atdalītāju, maltīti visai ģimenei pilnajā 7,1 l XXL pannā. Jūs varat arī pagatavot divus dažādus ēdienus ar atšķirīgu gatavošanas temperatūru un laiku tā, lai tie abi būtu gatavi vienā laikā.

Ierīci var pārvaldīt ar lietotni HomeID, kur pieejami detalizēti norādījumi un simtiem kārdinošu recepšu ar īpašiem iestatījumiem divu grozu Airfryer ierīcei. Lejupielādējiet lietotni, izmantojot kvadrātkodu uz iepakojuma.

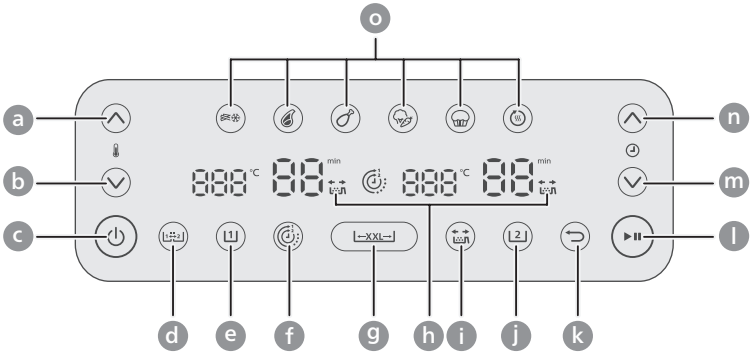
Vispārīgs apraksts



Galvenās daļas

1 Vadības panelis
2 Atvienojams atdalītājs
3 Atzīme “MAX” sastāvdaļām
4 Atzīme “MAX” saldētām kartupeļu uzkodām
5 7,1 l XXL panna
6 Apakšējās plātnes
7 Vada turētājs
8 Strāvas padeves vads
9 Gaisa izplūdes atveres

Vadības paneļa apraksts



a Temperatūras palielināšana
b Temperatūras samazināšana
c Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
d Kopēšanas funkcijas poga
e Kreisās pannas poga
f Laika funkcijas poga
g XXL pannas poga
h Sakratīšanas atgādinājuma indikators
i Sakratīšanas atgādinājuma poga
j Labās pannas poga
k Poga Atpakaļ
l Poga Sākt/pauzēt
m Laika samazināšanas poga
n Laika palielināšanas poga
o Iepr. iestatījumu pogas

Funkciju apraksts

Kopēšanas funkcija

Jūs varat iestatīt laiku un temperatūru vienai pannai un pārkopēt šos iestatījumus otrai pannai, nospiežot kopēšanas funkcijas pogu.

Laika funkcija

Automātiski sinhronizē gatavošanas laiku, lai abās pannās gatavošana tiktu pabeigta vienlaikus pat tad, ja gatavošanas laiks katrā pannā atšķiras.

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.

Priekšiestatījumi

Izvēlei pieejami 6 priekšiestatījumi. Priekšiestatījumi ir gatavošanas programmas, kas iesaka temperatūru un gatavošanas ilgumu, balstoties uz noteiktu ēdiena daudzumu. Plašāku informāciju skatiet nodaļā "Gatavošana ar priekšiestatījumu".

Saldēti fritēti kartupeļi	Steiks	Cāļa stilbiņi	Jaukti dārzeņi	Kūka/kēksiņi	Uzsildīšana

XXL pannas poga

Izņemot atdalītāju un nospiežot XXL pannas pogu, varat gatavot ēdienu vienā 7,1 l XXL pannā.

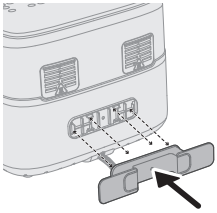
Atgriešanās poga

Izmantojiet atgriešanās pogu, ja kļūdaini izvēlējāties nepareizo priekšiestatījumu/funkciju.

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



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 Izņemiet vada turētāju no pannas un iespiediet to paredzētajā pozīcijā ierīces aizmugurē.

Uzmanību!

- **Vada turētājs darbojas arī kā starplika, kas nodrošina atstatumu starp ierīci un sienu, lai novērstu karstuma uzkrāšanos.**

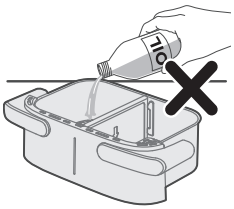
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.

Piezīme

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.

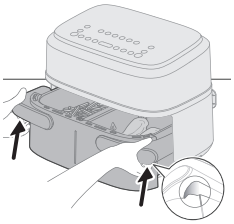
Ierīces lietošana



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.**

Piezīme

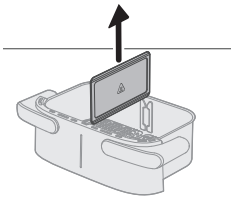


- Ja gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas beigām vēlaties izvilkt pannu, izvilkšanai izmantojiet sānu rokturu padziļinājumus, lai neapdedzinātos ar karsto gaisu, kas plūdīs no ierīces.

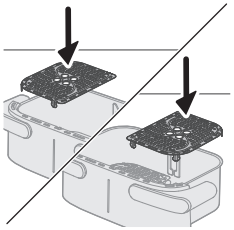
Gatavošana XXL pannā

Lai pagatavotu lielu viena veida ēdiena porciju, izņemiet atdalītāju un izmantojiet pilno 7,1 l XXL pannas ietilpību.

Gatavošana, izmantojot pārtikas tabulu



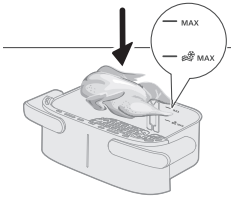
1 Izņemiet atdalītāju.



2 Pareizi ievietojiet apakšējās plātnes pannā.

Piezīme

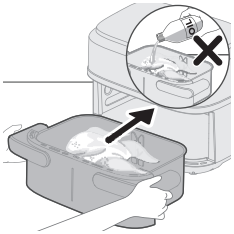
- Ir normāli, ja apakšējās plātnes pannā jāiespiež ar nelielu spēku.



3 Ielieciet produktus pannā.

Piezīme

- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet sadaļā "Pārtikas tabula" norādīto daudzumu un nepārpildiet pannu virs atzīmes "MAX", jo tas var ietekmēt rezultātu.

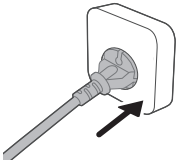


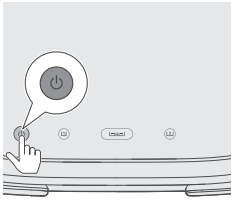
4 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē Airfryer.

Uzmanību!

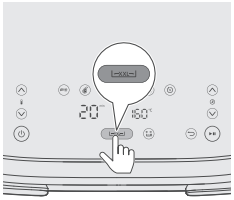
- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**

5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.





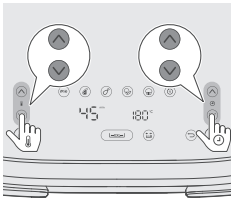
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



7 Nospiediet pogu XXL.

Piezīme

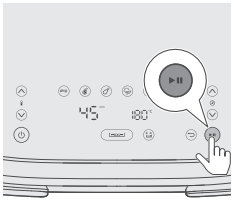
- Ja ēdienu gatavojat XXL pannā bez atdalītāja, neizmantojiet kreisās pannas pogu ⑪ vai labās pannas pogu ⑫. Šādā veidā ēdiens var padoties negatavs.



8 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet pārtikas tabulu).

Padoms

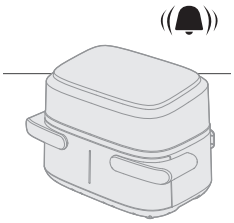
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laika vidū (skatiet pārtikas tabulu). Lai ierīce gatavošanas laikā atgādinātu sakratīt pārtiku, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu "⑭", lai iespējotu šo funkciju.



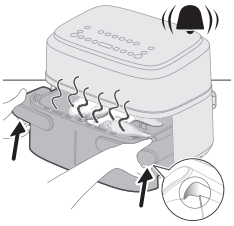
9 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

Piezīme

- Ja ēdienu gatavošanas laika vidū nepieciešams sakratīt vai apgriezt (ja ir iespējots sakratīšanas atgādinājums, atskanēs skaņas signāls un mirgos sakratīšanas atgādinājums), izvelciet pannu un grozu un pakratiet to virs izlietnes. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



10 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



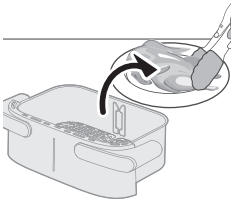
11 Izvelciet pannu, izmantojot padziļinājumus sānu rokturos, un pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**
- **Ja gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas beigām vēlaties izvilkt pannu, izvilkšanai izmantojiet sānu rokturu padziļinājumus, lai neapdedzinātos ar karsto gaisu, kas plūdīs no ierīces.**

Piezīme

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



12 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus no pannas.

Uzmanību!

- **Kad izņemat produktus, nesasveriet pannu uz sāniem, jo var izkrist grozs un izšļakstīties eļļa.**
- **Pēc gatavošanas procesa beigām panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.**
- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**

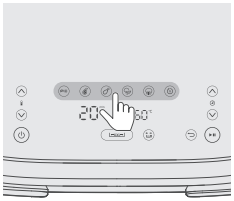
XXL pannas pārtikas tabula

	Pārtikas daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Maza porcija	1100 g	200	28	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 13, 17, 20 un 24 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu mazām fritētu kartupeļu porcijām.
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Liela porcija	1650 g	200	41	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 19, 23, 29 un 35 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm)	800 g	180	28–33	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	800 g	200	17–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	800 g	200	10–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Gaļas kukulītis	1000 g	150	50–55	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g/7 unces)	5 gabali	200	18–20	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	8 gabali	180	25	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g/6 unces)	6 gabali	180	18–21	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	3–4 gab.	200	16–20	Apgrieziet procesa vidū
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	5 gabali	200	15–20	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	1200 g	180	18–22	Gatavošanas laiku iestatiet pēc savas gaumes. Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi) Liela porcija	2000 g	180	20	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 10 un 15 minūtēm gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām dažādu veidu dārzeņu porcijām.
Kēksiņi (aptuveni 40 g)	12 gabali	160	15	
Kūka	500 g	140	40–45	Izmantojiet cepšanas piederumu. Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai maize uzpūšoties nesaskartos ar sildelementu. Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apt. 60 g/2,1 unce)	8 gabali	180	8	

Mājās gatavota maize	500 g	160	40–45	Izmantojiet cepšanas piederumu. Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai maize uzpūšoties nesaskartos ar sildelementu. Pārbaudiet maizes gatavību pirms izņemšanas.
Vesela vista (1,4 kg)	1 gab.	180	40–50	Saspiediet visu vistu, lai pirms gatavošanas tā būtu relatīvi plakana. Centieties, lai tā nepārsniegtu līniju "Max", un vista ēdiena gatavošanas laikā nepieskartos sildīšanas elementam.
Vistas kājas ar sakņaugiem	2 kg	180	45–60	Gatavošanas procesa vidū sakratiet/apgrieziet vistas kājas
Vesela laša fileja	1,5 kg	180	20–30	N. P.
2 gab. svaigas bagetes	1 kg	170	25–40	N. P.
Cepumi ar šokolādes skaidiņām	450 g	180	15–25	N. P.
Lazanja	2 kg	170	40–50	Gatavošanas procesa vidū pievienojiet sieru. Varat izmantot cepšanas piederumu vai jebkuru formu, kas der XXL pannā.
Ābolu strūdele	2 kg	170	30–45	N. P.
Svaiga maize	600 g	170	20–35	N. P.
Gaļas bumbiņas ar ceptiem ņjokiem	2 kg	170	20–30	Gaļas bumbiņas ievieto pannā un ņjokus kopā ar mērci un sieru ievieto cepšanas piederumā; gatavošanas procesa vidū apgrieziet gaļas bumbiņas.
Tītara rulete ar dārzeņiem	2 kg	180	45–60	Gatavošanas procesa vidū sakratiet/apgrieziet visus produktus

Gatavošana ar priekšiestatījumu

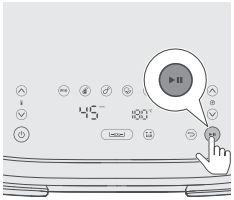


1 Izpildiet 1.–7. darbību sadaļā "Gatavošana, izmantojot pārtikas tabulu", lai vispirms izpildītu pamata darbības.

2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai vēlreiz nospiediet izvēlētā priekšiestatījuma pogu, lai to noņemtu, un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

XXL pannas priekšiestatījumu tabula

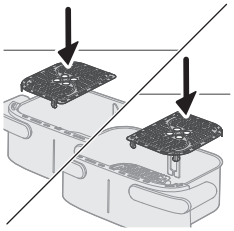
	Ikona	Pārtikas daudzums	Noklusējuma temperatūra (°C)	Noklusējuma ilgums (min)	Piezīme
Saldēti fritēti kartupeļi		800 g	180	23	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Steiks (150–200 g/5–7 unces)		8 gabali	200	20	
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)		10 gabali	180	24	Gatavošanas procesa vidū 1 reizi sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Jaukti dārzeņi		1200 g	180	20	Rupji sagriezti, gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Kūka/kēksiņi		500 g	140	40	Kūka: izmantojiet cepšanas piederumu. Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai kūka uzpūšoties nesaskartos ar sildelementu. Pārbaudiet kūkas gatavību pirms izņemšanas.
Uzsildīšana			160	15	Pielāgojiet laiku pārtikas produkta veidam un daudzumam

Gatavošana divās pannās

Gatavošana ar laika funkciju

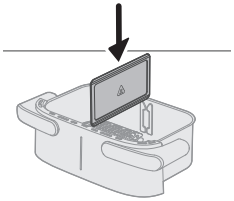
Ja gatavojat divus ēdienus ar atšķirīgu gatavošanas temperatūru un laiku, izmantojiet **Laika funkciju**, lai abu ēdienu gatavošana tiktu pabeigta vienā laikā.



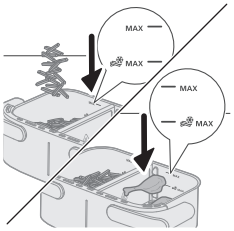
1 Pareizi ievietojiet apakšējās plātnes pannā.

Piezīme

- Ir normāli, ja apakšējās plātnes pannā jāiespiež ar nelielu spēku.



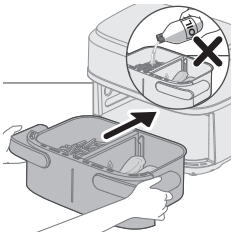
2 Ievietojiet atdalītāju.



3 Ievietojiet atšķirīgos produktus, piemēram, saldētus fritētus kartupeļus un vistas stilbiņus, katru savā groza daļā.

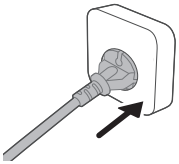
Piezīme

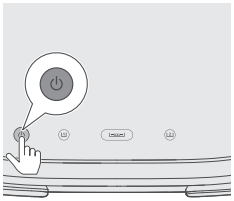
- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizo daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet sadaļā "Pārtikas tabula" norādīto daudzumu un nepārpildiet pannu virs atzīmes "MAX", jo tas var ietekmēt rezultātu.



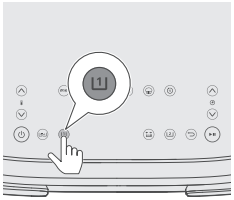
4 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē Airfryer.

5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.

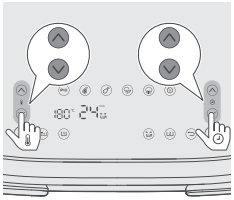




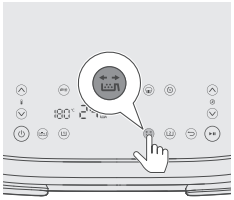
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



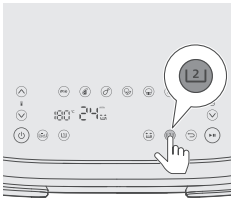
7 Izvēlieties kreiso pannu. Laika un temperatūras norāde kreisajā pusē sāk mirgot.



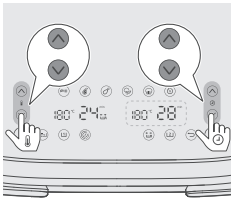
8 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.



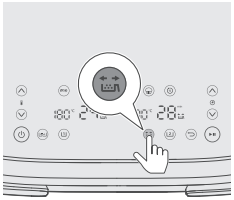
9 Ja produktu gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu (plašāku informāciju skatiet pārtikas tabulas sadaļā "Piezīme".)



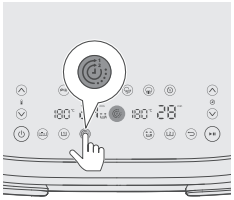
10 Izvēlieties labo pannu. Laika un temperatūras rādījums labajā pusē sāk mirgot.



11 Nospiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru.



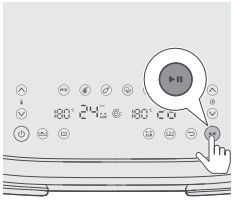
12 Ja produktu gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu. Plašāku informāciju skatiet pārtikas tabulas sadaļā "Piezīme".



13 Nospiediet laika funkcijas pogu, lai abu ēdienu gatavošana tiktu pabeigta vienā laikā.

Piezīme

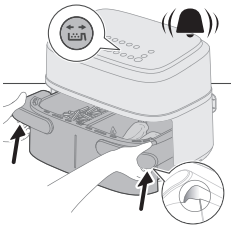
- Varat izlaist šo darbību, ja gatavojat divus dažādus ēdienus, izmantojot atšķirīgas gatavošanas funkcijas, temperatūras un laikus, taču abus ēdienus nevajag gatavus vienā laikā.
- Ja gatavošanas laikā mainīsiet vienas pannas gatavošanas laiku, laika funkcija tiks atspējota un abas pannas darbosies nesaistīti. Lai vēlreiz aktivizētu laika funkciju, nospiediet sākšanas/pauzes pogu, tad nospiediet laika funkcijas pogu un vēlreiz nospiediet sākšanas/pauzes pogu, lai atsāktu gatavošanu.



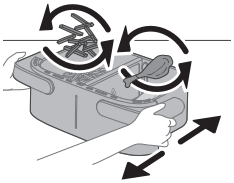
14 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

Padoms

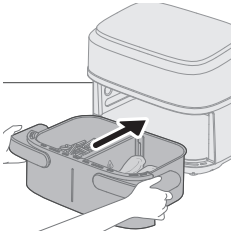
- Lai pauzētu abas pannas, nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet abas pogas vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar abām pannām.
- Lai pauzētu tikai vienu pannu, vispirms atlasiet pannu un tad nospiediet sākšanas/pauzes pogu. Nospiediet šo pogu vēlreiz, lai turpinātu gatavošanu ar attiecīgo pannu.
- 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.



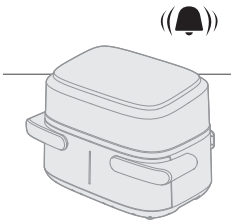
15 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu, ar abām rokām satverot sānu rokturi.



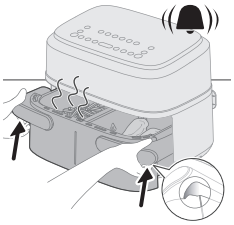
16 Turiet grozu virs izlietnes un sakratiet to.



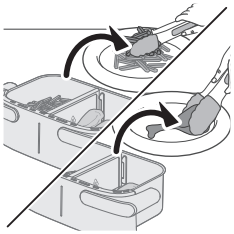
17 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



18 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



19 Izvelciet pannu, izmantojot padziļinājumus sānu rokturos, un pārbaudiet, vai produkti ir gatavi. Ja tie vēl nav gatavi, iestumiet pannu atpakaļ ierīcē Airfryer un nedaudz paildziniet gatavošanas laiku.

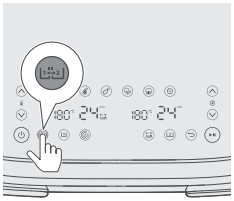


20 Ar grila knaiblēm uzmanīgi izņemiet produktus no pannas.

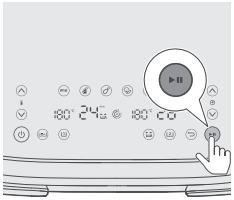
Gatavošana ar kopēšanas funkciju

Kopēšanas funkciju izmanto, lai pagatavotu lielu daudzumu viena veida ēdiena vai dažādu ēdienu, izmantojot tos pašus temperatūras un laika iestatījumus.

1 Izpildiet 1.–9. darbību nodaļā "Gatavošana ar laika funkciju".



2 Nospiediet kopēšanas funkcijas pogu.

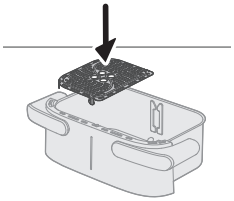


3 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.

Gatavošana vienā mazajā pannā

Lai pagatavotu nelielu viena veida ēdiena porciju vienā mazajā pannā.

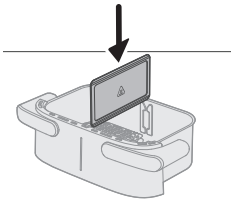
Gatavošana, izmantojot pārtikas tabulu



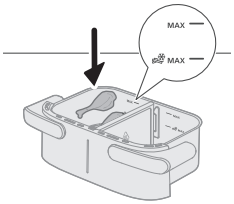
1 Pareizi ievietojiet apakšējās plātnes pannā.

Piezīme

- Ir normāli, ja apakšējās plātnes pannā jāiespiež ar nelielu spēku.



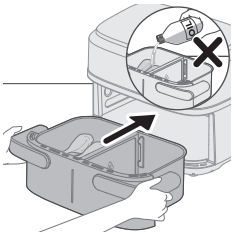
2 Ievietojiet atdalītāju.



3 Ielieciet produktus kreisajā pannā.

Piezīme

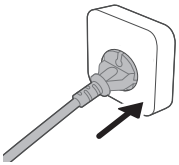
- Nepārsniedziet sadaļā “Pārtikas tabula” norādīto daudzumu un nepārpildiet pannu virs atzīmes “MAX”, jo tas var ietekmēt rezultātu.



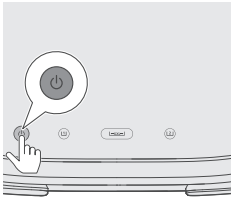
4 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē Airfryer.

Uzmanību!

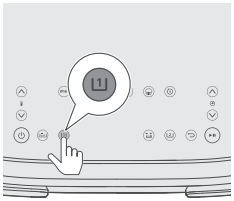
- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**



5 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



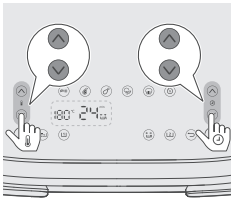
6 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ieslēgtu ierīci.



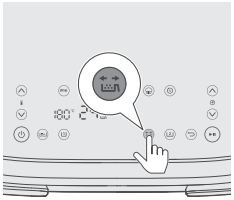
7 Izvēlieties kreiso pannu. Laika un temperatūras norāde kreisajā pusē sāk mirgot.

Piezīme

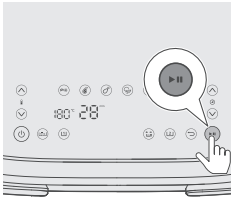
- Ja izmantojat vienu mazo pannu ar atdalītāju, nespiediet XXL pannas pogu. Tas var izraisīt ēdiena pārgatavošanu un lielāku enerģijas patēriņu.



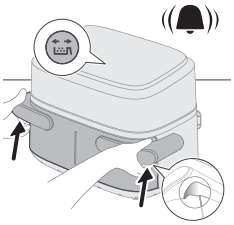
8 Spiediet temperatūras palielināšanas/samazināšanas pogu un laika palielināšanas/samazināšanas pogu, lai izvēlētos vajadzīgo ilgumu un temperatūru (skatiet pārtikas tabulu).



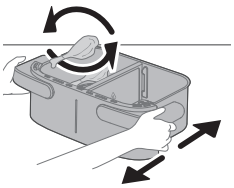
9 Ja produktu gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt, nospiediet sakratīšanas atgādinājuma pogu, lai gatavošanas procesā saņemtu atgādinājumu sakratīt ēdienu. Plašāku informāciju skatiet pārtikas tabulas sadaļā “Piezīme”.



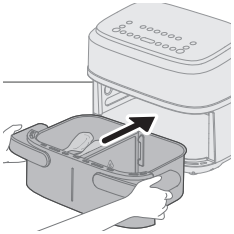
10 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet sākšanas/pauzes pogu.



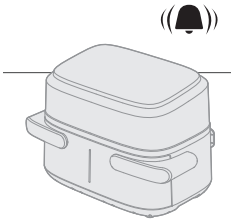
11 Kad atskan sakratīšanas atgādinājuma skaņas signāls, izvelciet pannu, ar abām rokām satverot sānu rokturi.



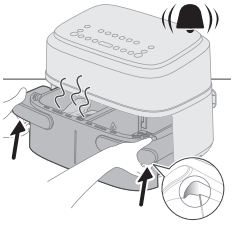
12 Turiet grozu virs izlietnes un sakratiet to.



13 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē.



14 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.



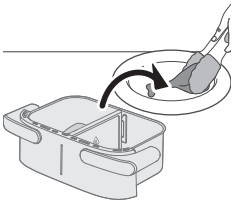
15 Izvelciet pannu, izmantojot padziļinājumus sānu rokturos, un pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Uzmanību!

- **Airfryer panna pēc gatavošanas procesa ir karsta. Kad izņemat pannu no ierīces, vienmēr novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.).**

Padoms

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši iebīdiet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē un pievienojiet laikam vēl dažas minūtes.



16 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.**
- **Lietošanas laikā un kādu brīdi pēc tam nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.**

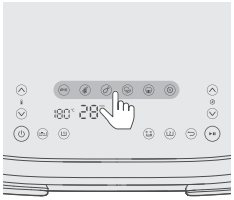
Vienas pannas pārtikas tabula

	Pārtikas daudzums	Temperatūra (°C)	Laiks (min)	Piezīme
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Maza porcija	540 g	200	27	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 13, 16, 20 un 23 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu mazām fritētu kartupeļu porcijām.
Plāni saldēti kartupeļi fritēšanai (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas) Liela porcija	800 g	200	39	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apgrieziet ēdienu pēc 18, 23, 28 un 33 minūtēm. Sakratiet 4 reizes gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām fritētu kartupeļu porcijām.
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (10 x 10 mm)	400 g	180	30–35	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	400 g	200	20–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	400 g	200	15–20	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

Gaļas kukulītis	600 g	150	42–47	Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 190 g/7 unces)	2 gabali	200	18–22	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)	4 gabali	180	26	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g/6 unces)	3 gabali	180	21–23	Apgrieziet procesa vidū
Vesela zivs (apmēram 300–400 g/11–14 unces)	1 gab.	200	23–25	Apgrieziet procesa vidū
Zivs fileja (apmēram 200 g/7 unces)	2 gabali	200	24–27	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeņi)	860 g	180	21	Izslēdziet sakratīšanas atgādinājumu un manuāli sakratiet vai apmaisiet ēdienu pēc 10 un 16 minūtēm gatavošanas procesa laikā, lai nodrošinātu optimālu ēdiena gatavošanas rezultātu lielām dažādu veidu dārzeņu porcijām.
Kēksiņi (aptuveni 40 g)	6 gabali	160	15	
Kūka	300 g	160	40–45	Izmantojiet cepšanas piederumu. Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai kūka uzpūšoties nesaskartos ar sildelementu. Pārbaudiet kūkas gatavību pirms izņemšanas.
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apt. 60 g/2,1 unce)	4 gabali	180	8	

Gatavošana ar priekšiestatījumiem

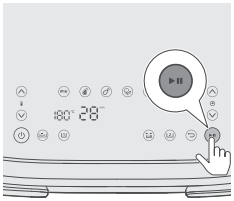
1 Izpildiet 1.–7. darbību nodaļā "Gatavošana ar pārtikas tabulu".



2 Izvēlieties priekšiestatījumu.

Padoms

- Lai pārslēgtos uz citu priekšiestatījumu, nospiediet atgriešanās pogu vai vēlreiz nospiediet izvēlētā priekšiestatījuma pogu, lai to noņemtu, un izvēlieties vajadzīgo priekšiestatījumu.



3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot sākšanas/pauzes pogu.

Priekšiestatījumu tabula gatavošanai ar vienu pannu

	Ikona	Pārtikas daudzums	Noklusējuma temperatūra (°C)	Noklusējuma ilgums (min)	Piezīme
Saldēti fritēti kartupeļi		400 g	180	24	Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Steiks (150–200 g/5–7 unces)		4 gabali	200	22	
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g/4,5 unces)		5 gabali	180	26	Gatavošanas procesa vidū 1 reizi sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Jaukti dārzeņi		500 g	180	18	Rupji sagriezti, gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Kūka/kēksiņi (apmēram 50 g/2 unces)		6 gabali	160	20	Kēksiņi: izmantojiet kēksiņu formas
Uzsildīšana			160	16	Pielāgojiet laiku pārtikas produkta veidam un daudzumam

Padoms: uzturiet siltumu

- 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.

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- XXL pannai nepieciešami 800 g/28 unces mizotu kartupeļu, un mazajai pannai nepieciešamais daudzums ir 400 g/14 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.

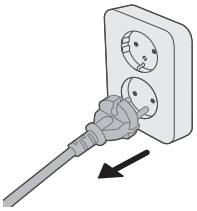
6 Ielieciet nūjiņas grozā.

Tīrīšana

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.**

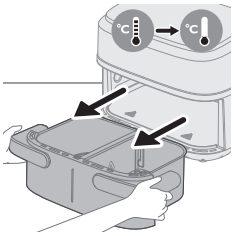
Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas.



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.

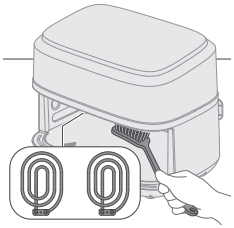


2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

3 Mazgājiet pannu, apakšējās plātnes un atdalītāju trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

Padoms

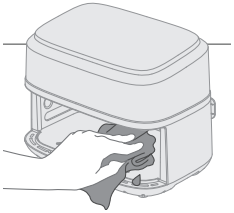
- Ja pannai vai grozam ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos iemērkt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas 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 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.

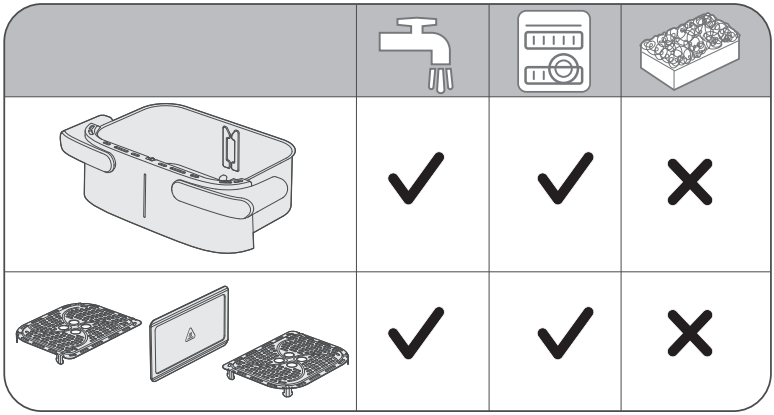


5 Lai novērstu skrāpējumus, saudzīgi noslaukiet ierīces ārējās virsmas ar neburzītu, tīru un mīkstu drānu. Vispirms noslaukiet ar nedaudz samitrinātu drānu un pēc tam ar sausu drānu, ja vajadzīgs.

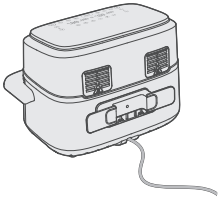


6 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

Tīrīšanas tabula



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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
		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.
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.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
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.	Ierīce ir pārāk auksta. Paturiet to istabas temperatūrā vismaz 60 minūtes. Ja problēma joprojām pastāv, zvaniet Philips klientu apkalpošanas nodaļai vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
Airfryer ekrānā redzams "E2".	Nav ievietots atdalītājs.	Ievietojiet atdalītāju.
	Ekrānā būs redzams kļūdas ziņojums "E2" un gatavošana tiks pārtraukta, kad viena mazā panna tikko ir beigusi gatavošanu un otra mazā panna tikko sākusi gatavošanu.	Izvelciet pannu un ļaujiet ierīcei 2 min atdzist. Tad ievietojiet pannu atpakaļ, lai sagatavotos gatavošanai ar otru mazo pannu.
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.

Turinys

Svarbios saugos instrukcijos 316
Pavojus 316
Įspėjimas 317
Dėmesio 318
Elektromagnetiniai laukai (EML) 319
Perdirbimas 319
Garantija ir pagalba 319
Ekologinio projektavimo informacija 319
Įvadas 320
Bendrasis aprašymas 321
Pagrindinės dalys 321
Valdymo skydelio aprašas 322
Funkcijų aprašymas 322
Prieš naudojant pirmą kartą 323
Paruošimas naudoti pirmą kartą 324
Prietaiso naudojimas 324
Maisto ruošimas XXL keptuve 324
Maisto ruošimas dvejuose keptuvuose 331
Maisto ruošimas mažame keptuve 335
Valymas 342
Valymo lentelė 343
Laikymas 343
Trikčių diagnostika ir šalinimas 344

Svarbios saugos instrukcijos

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus

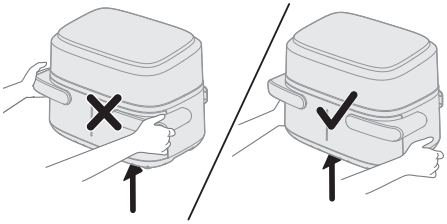
- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į keptuvą, 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.

- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant keptuvo nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Prieš naudodami pirmą kartą, prie prietaiso pritvirtinkite laido laikiklį.
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo skyriaus dalį: karštas kaitinimo elementas ir metalinių dalių kraštai.
- Nejjunkite prieš išimdami pakavimo medžiagą ir laido laikiklį iš stalčiaus.

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.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- 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 10 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, išsiskiriančių rankenos padėtyje, kai išimate keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- 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 didelė kamera, 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.
- Kadangi „AirFryer“ yra didelė kamera, ją pilnai pridėjus maisto produktų, prietaisas yra sunkus. Nelaikykite rankenos tik viena ranka.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Keptuvas, skirtuvas 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. Vadovaukitės internetiniame naudojimo instrukcijos vadove pateiktais nurodymais.
- Nenaudokite keptuvo rankenos prietaisui laikyti.



- Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma. Niekada nenuimkite šio tarpiklio.
- Nedėkite keptuvo ant vartotojo sąsajos plokštės, nes jis gali nukristi ir jus sužeisti.

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 į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Baigę naudoti prietaisą, būtinai jį išjunkite iš maitinimo tinklo.
- 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).
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Būkite atsargūs išpildami paruoštą maistą ir saugokite, kad neiškristų priedai.
- Naudodami XXL keptuvą įsitikinkite, kad kairioji ir dešinioji programos yra vienodos.
- Prietaiso maitinimo laidas trumpas, kad sumažėtų įsipainiojimo ar užkliuvimo rizika, kuri gali kilti naudojant ilgesnį maitinimo laidą.
- Galima naudoti ilgintuvus, jei jais naudojamasi atsargiai. Jei naudojamas ilgintuvas:
  - žymėta laido elektrinė galia turi būti tokia pat didelė, kaip ir prietaiso galia.

- Laidas turi būti pravestas taip, kad nekabėtų ant stalviršio ar stalo krašto, kur jį galėtų patraukti vaikai arba už jo būtų galima netyčia užkliūti.
- Ilgintuvas turi būti įžemintas 3 laidų tipo kabeliu.

- Šis prietaisas turi poliarizuotą kištuką (viena geležtė yra platesnė už kitą). Siekiant sumažinti elektros smūgio pavojų, kištukas skirtas kišti į poliarizuotą kištukinį lizdą tik į vieną pusę. Jei kištukas nevisiškai telpa į lizdą, įkiškite jį atvirkščiai. Jei vis tiek netelpa, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Nebandykite modifikuoti kištuko.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

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.

Garantija ir pagalba

„Versuni Netherlands B.V.“, įregistruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, šiam gaminiui suteikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos (arba pristatymo datos, jei ji yra vėlesnė). Garantija negalioja, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija nepaveikia jūsų kaip vartotojo įstatyminių teisių. Daugiau informacijos apie atsargines dalis arba garantijos panaudojimą rasite mūsų svetainėje **home.id/warranty**.

Ekologinio projektavimo informacija

Modelio identifikatoriaus (-ių) ekologinio projektavimo informacija: NA15x

Apibūdinimas	Simbolis	Vertė	Įrenginys
Elektros energijos suvartojimas veikiant išjungties režimu	P_{off}	0,2	W
Elektros energijos suvartojimas veikiant budėjimo režimu	P_{sb}	N/A	W

Laikotarpis prieš automatinį perjungimą į budėjimo režimą	T_{sb}	20	Min.
Eksploatacinės vertės matavimo metodo standartas	EN 50564:2011		
Kontaktiniai duomenys, kuriais galima gauti daugiau informacijos	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nyderlandai		
Prietaisas atitinka ekologinio projektavimo reikalavimus, nustatytus KOMISIJOS REGLAMENTE (ES) 2023/826.			

Įvadas

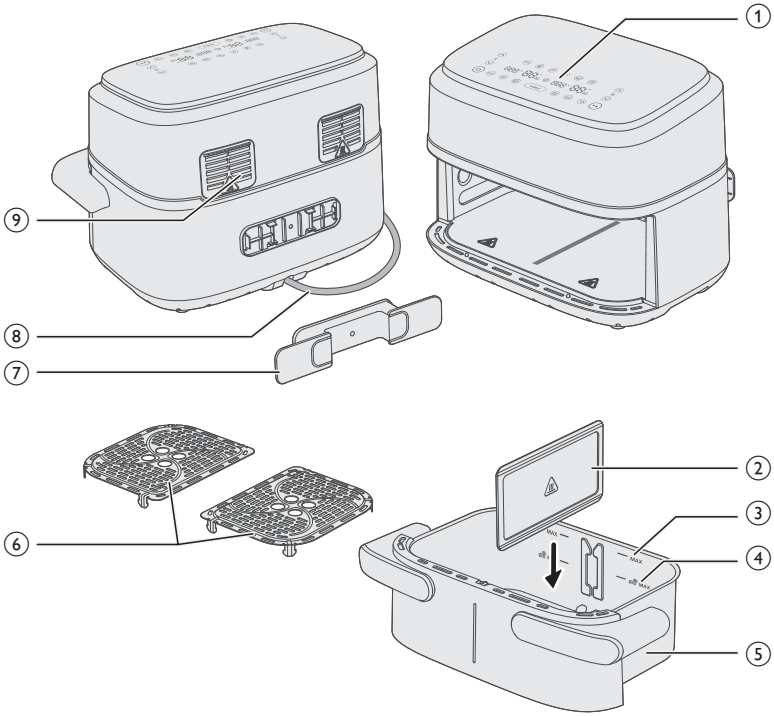
Sveikiname prisijungus prie „Philips“ šeimos!

Norėdami pasinaudoti mūsų siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome**.

„Airfryer“ su dviem krepšeliais ir nuimama pertvara suteikia galimybę pasirinkti skirtingos talpos keptuvą, 3,55 l mažame keptuve galite kepti 1–2 maisto porcijas, o 7,1 l XXL keptuve be pertvaros – didelę maisto porciją visai šeimai. Be to, galite paruošti du skirtingus produktus su skirtinga maisto ruošimo temperatūra ir laiku ir juos paruošti tuo pačiu metu.

Prietaisas veikia su programėle „HomeID“, 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.

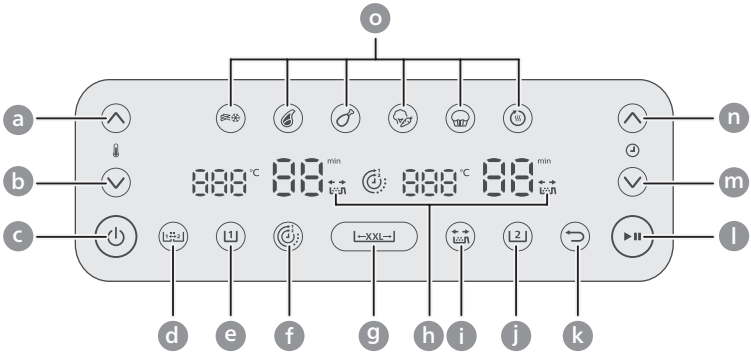
Bendrasis aprašymas



Pagrindinės dalys

1 Valdymo skydelis
2 Nuimama pertvara
3 MAX indikacija produktams
4 MAX indikacija šaldytiems bulvių užkandžiams
5 7.1 l XXL keptuvas
6 Apatinės lėkštės
7 Laido laikiklis
8 Maitinimo laidas
9 Oro išleidimo angos

Valdymo skydelio aprašas



a Temperatūros didinimas
b Temperatūros mažinimas
c Įjungimo / išjungimo mygtukas
d Kopijavimo funkcijos mygtukas
e Kairiojo keptuvo mygtukas
f Laiko funkcijos mygtukas
g XXL keptuvo mygtukas
h Priminimo pakratyti indikatorius
i Priminimo pakratyti mygtukas
j Dešiniojo keptuvo mygtukas
k Grįžimo atgal mygtukas
l Paleidimo / pauzės mygtukas
m Laiko mažinimo mygtukas
n Laiko didinimo mygtukas
o Išankstinio nustatymo mygtukai

Funkcijų aprašymas

Kopijavimo funkcija

Galite nustatyti laiką ir temperatūra vienam keptuvui ir nukopijuoti nustatymą kitam keptuvui paspausdami kopijavimo funkcijos mygtuką.

Laiko funkcija

Automatiškai sinchronizuoja maisto ruošimo laiką, kad abu keptuvai baigtų ruošti maistą vienu metu, net jei maisto ruošimo laikas skiriasi.

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.

Išankstiniai nustatymai

Galite rinktis iš 6 išankstinių nustatymų. 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“.

Šaldytos bulvytės	Kepsnys	Vištienos kulšelės	Įvairios daržovės	Pyragas / keksiukas	Pašildymas

XXL keptuvo mygtukas

Galite ruošti maistą viename 7,1 l XXL keptuve nuėmę pertvarą ir paspaudę XXL keptuvo mygtuką.

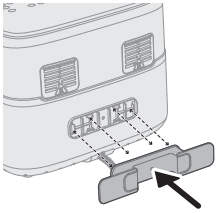
Grįžimo atgal mygtukas

Naudokite grįžimo atgal mygtuką, jei netyčia pasirinkote netinkamą išankstinį nustatymą / funkciją.

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



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 Išimkite laido laikiklį iš keptuvo ir pritvirtinkite jį prie nustatytos vietos prietaiso galinėje dalyje, spustelėdami jį į vietą.

Dėmesio

- **Laido laikiklis taip pat veikia kaip tarpiklis, kad tarp prietaiso ir sienos būtų tarpas ir ten nesikauptų šiluma.**

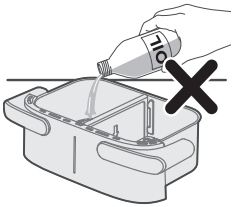
Paruošimas naudoti pirmą kartą

Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba

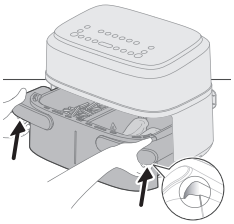
- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.

Prietaiso naudojimas



Dėmesio

- **Šis „AirFryer" prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar 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.**



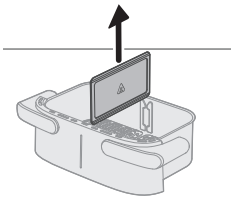
Pastaba

- Maisto ruošimo metu arba iš karto po jo, jei norite ištraukti keptuvą, laikykite šoninių rankenų griovelius, kad ištraukdami keptuvę nenusiplikytumėte karšto oro srautu, išeinančiu iš prietaiso.

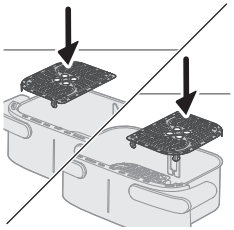
Maisto ruošimas XXL keptuve

Jei norite kepti didelę vieno patiekalo porciją, nuimkite pertvarą ir naudokite visą 7,1 l XXL keptuvą.

Maisto ruošimas pagal maisto lentelę



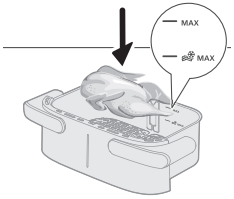
1 Išimkite pertvarą.



2 Įdėkite apatines lėkštes į atitinkamą keptuvą.

Pastaba

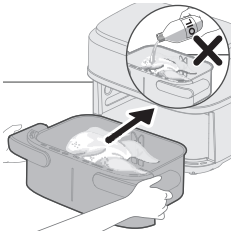
- Normalu, kad įdedant apatines lėkštes į keptuvą reikia šiek tiek jėgos.



3 Įdėkite produktus į keptuvą.

Pastaba

- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite keptuvo virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.

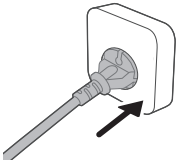


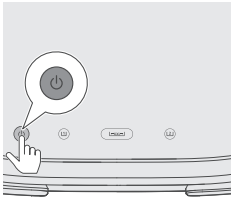
4 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

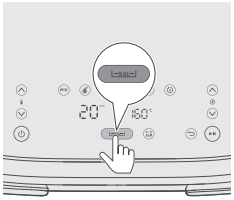
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**

5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.





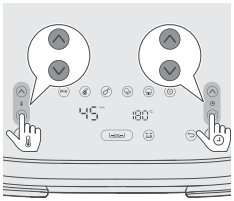
6 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



7 Paspauskite mygtuką XXL.

Pastaba

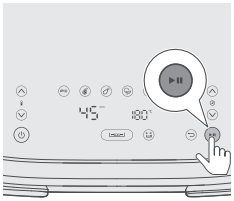
- Nepasirinkite kairiojo keptuvės mygtuko⑪ arba dešiniojo keptuvės mygtuko⑫ XXL keptuvui be pertvaros. Tai gali lemti nepakankamai iškeptą maistą.



8 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą (žr. maisto lentelę), paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.

Patarimas

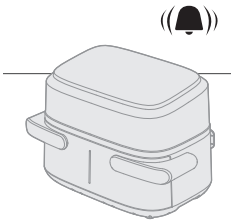
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus maisto ruošimo laikui (žr. „Maisto lentelė“). Norėdami gauti priminimą apie produktų pakratimą, paspauskite priminimo pakratyti mygtuką „⑭“, kad įjungtumėte šią funkciją.



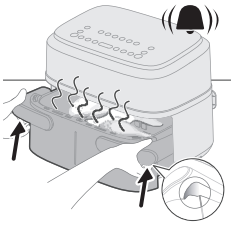
9 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

Pastaba

- Jei įpusėjus maisto ruošimo laikui produktą reikia pakratyti arba apversti (pasigirs pyptelėjimas ir mirksės priminimas pakratyti, jei įjungtas priminimas pakratyti), ištraukite keptuvą su krepšeliu ir pakratykite jį virš kriauklės. Tada įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



10 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



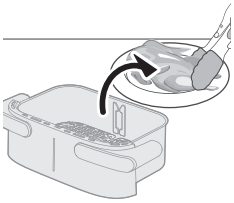
11 Laikydami šoninių rankenų griovelius ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Dėmesio

- **Pabaigus gaminti „Airfryer“ keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**
- **Maisto ruošimo metu arba iš karto po jo, jei norite ištraukti keptuvą, laikykite šoninių rankenų griovelius, kad ištraukdami keptuvę nenusiplikytumėte karšto oro srautu, išeinančiu iš prietaiso.**

Pastaba

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių.



12 Atsargiai išimkite produktus iš keptuvo žnyplėmis.

Dėmesio

- **Išimdami produktus nepakreipkite keptuvo, nes krepšelis gali iškristi ir išsilieti aliejus.**
- **Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer" sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.**
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**

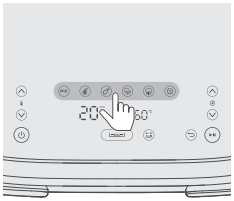
XXL keptuvo maisto lentelė

	Maisto kiekis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Maža porcija	1100 g	200	28	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 13, 17, 20 ir 24 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų mažos bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Didelė porcija	1650 g	200	41	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 19, 23, 29 ir 35 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 col. storio)	800 g	180	28–33	Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Šaldyti vištienos gabaliukai	800 g	200	17–22	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Šaldyti suktinukai	800 g	200	10–22	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti

Mėsos kepsnys	1000 g	150	50–55	Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 190 g / 7 oz)	5 vnt.	200	18–20	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	8 vnt.	180	25	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	6 vnt.	180	18–21	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	3–4 vnt.	200	16–20	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)	5 vnt.	200	15–20	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	1200 g	180	18–22	Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį. Pakratykite, apverskite ar pamaišykite įpusėjus kepimui
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos) Didelė porcija	2000 g	180	20	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 10 ir 15 minučių, kad pasiektumėte optimalų didelės įvairių daržovių porcijos ruošimo rezultatą.
Keksiukai (apie 40 g / vnt.)	12 vnt.	160	15	
Pyragas	500 g	140	40–45	Naudokite kepimo priedą. Forma turi būti kuo plokštesnė, kad pyragas kildamas neliestų kaitinimo elemento, prieš išimdami pyragą patikrinkite, ar jis iškepęs.
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2,1 oz)	8 vnt.	180	8	

Naminė duona	500 g	160	40–45	Naudokite kepimo priedą. Forma turi būti kuo plokštesnė, kad pyragas kildamas neliestų kaitinimo elemento, prieš išimdami pyragą patikrinkite, ar jis iškepęs.
Visas viščiukas (1,4 kg)	1 vienetas	180	40–50	Prieš kepdami visą vištą, ją šiek tiek prispauskite, kad ji būtų palyginti plokščia. Stenkitės, kad ji neviršytų „Max" žymės, kad kepimo metu višta neliestų kaitinimo elemento.
Vištienos šlaunelės su šakninėmis daržovėmis	2 kg	180	45 + -60	Įpusėjus ruošimui vištienos šlauneles pakratykite / apverskite
Visa lašišos filė	1,5 kg	180	20–30	Neaktualu
2 vnt. šviežių bagečių	1 kg	170	25 + -40	Neaktualu
Sausainiai su šokolado gabaliukais	450 g	180	15 + -25	Neaktualu
Lazanija	2 kg	170	40–50	Įpusėjus ruošimui ant viršaus uždėkite sūrio, galite naudoti kepimo priedą arba bet kokią formą, kuri tinka XXL keptuvui.
Obuolių štrudelis	2 kg	170	30–45	Neaktualu
Švieži duonos suktinukai	600 g	170	20–35	Neaktualu
Mėsos kukuliai su „Gnocchi" virtinukais	2 kg	170	20–30	Mėsos kukuliai sudedami į keptuvę, o „Gnocchi" virtinukai kartu su padažu ir sūriu sudedami į kepimo priedą; įpusėjus ruošimui mėsos kukuliai apverčiami.
Kalakutienos apkepas su daržovėmis	2 kg	180	45 + -60	Įpusėjus ruošimui viską pakratykite / apverskite.

Maisto ruošimas naudojant išankstinį nustatymą

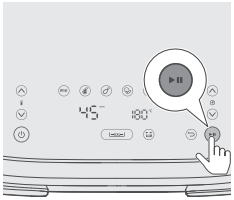


1 Atlikite 1–7 veiksmus, aprašytus skyriuje „Maisto ruošimas pagal maisto lentelę“, kad pirmiausia atliktumėte bendruosius veiksmus.

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.

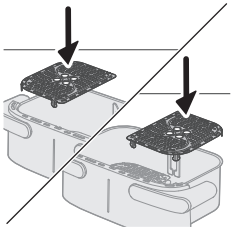
XXL keptuvo išankstinių nustatymų lentelė

	Piktograma	Maisto kiekis	Numatytoji temperatūra (°C)	Numatytasis laikas (min.)	Pastaba
Šaldytos bulvytės		800 g	180	23	Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Kepsnys (150–200 g / 5–7 unc.)		8 vnt.	200	20	
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)		10 vnt.	180	24	pakratykite 1 kartą, apverskite arba išmaišykite ruošiant
Įvairios daržovės		1200 g	180	20	Stambiai supjaustyta, pakratykite, apverskite arba išmaišykite ruošiant
Pyragas / keksiukas		500 g	140	40	Pyragas: Naudokite kepimo priedą. Forma turi būti kuo plokštesnė, kad neliestų kaitinimo elemento, prieš išimdami pyragą patikrinkite, ar jis iškepęs
Pašildymas			160	15	Nustatykite laiką pagal maisto produktų rūšį ir kiekį

Maisto ruošimas dvejuose keptuvuose

Maisto ruošimas su laiko funkcija

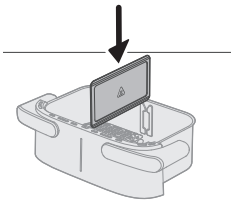
Jei ruošiate du produktus su skirtingomis temperatūromis ir laiku, naudokite **laiko funkciją**, kad patiekalus užbaigtumėte ruošti vienu metu.



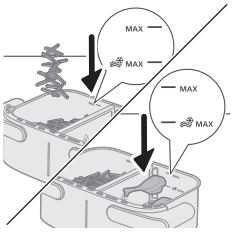
1 Įdėkite apatines lėkštes į atitinkamą keptuvą.

Pastaba

- Normalu, kad įdedant apatines lėkštes į keptuvą reikia šiek tiek jėgos.



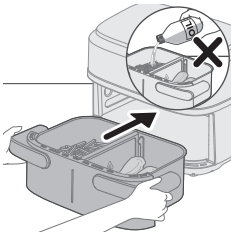
2 Įdėkite pertvarą



3 Du produktus, pavyzdžiui, šaldytas bulvytes ir vištienos blauzdeles, sudėkite į skirtingus krepšelius.

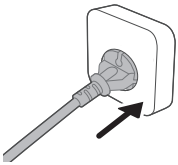
Pastaba

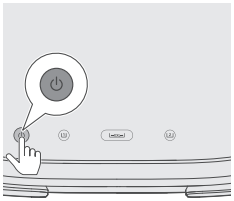
- Naudojant „AirFryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir maisto ruošimo laiko rekomendacijomis.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite keptuvo virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



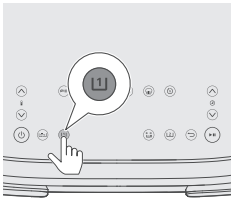
4 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

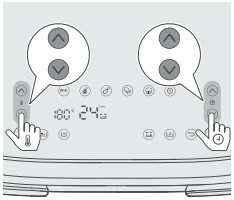




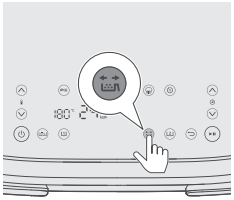
6 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



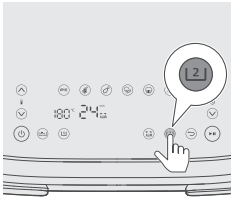
7 Pasirinkite kairįjį keptuvą. Kairėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



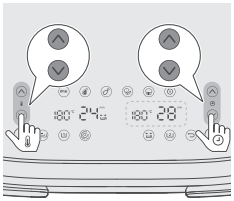
8 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



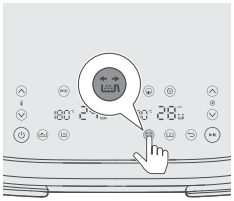
9 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą, jei produktus reikia purtyti arba apversti (daugiau informacijos rasite maisto lentelės skiltyje „Pastaba“).



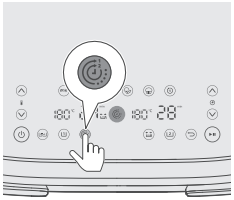
10 Pasirinkite dešinįjį keptuvą. Dešinėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.



11 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą, paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



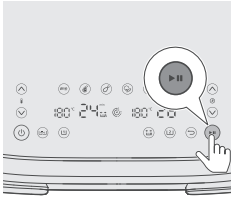
12 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą, jei produktus reikia purtyti arba apversti. Daugiau informacijos rasite maisto lentelės skiltyje „Pastaba“.



13 Paspauskite laiko funkcijos mygtuką, kad patiekalus užbaigtumėte ruošti vienu metu.

Pastaba

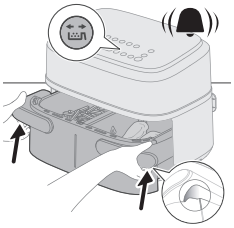
- Jei ruošiate dviejų rūšių maisto produktus su skirtingomis funkcijomis, temperatūromis ir maisto ruošimo laikais ir jie neturi būti baigti ruošti tuo pačiu metu, šį veiksmą galite praleisti.
- Jei ruošdami maistą nustatysite vieno keptuvo laiką, laiko funkcija bus išjungta ir abu keptuvai veiks atskirai. Norėdami vėl įjungti laiko funkciją, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, tada paspauskite laiko funkcijos mygtuką ir vėl paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką, kad tęstumėte maisto ruošimą.



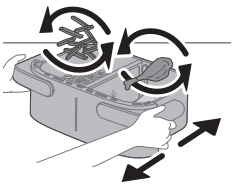
14 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

Patarimas

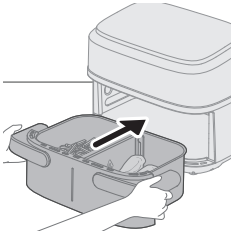
- Norėdami sustabdyti abu keptuvus, paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Tęskite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.
- Jei norite pristabdyti tik vieną keptuvą, pirmiausia pasirinkite tą keptuvą, tada paspauskite paleidimo / pauzės mygtuką. Tęskite maisto ruošimą toje keptuvėje, paspaudę mygtuką dar kartą.
- Viename keptuve galite ruošti maistą naudodami išankstinį nustatymą, kitame – rankinį nustatymą.
- Ištraukus keptuvą prietaisas automatiškai padaro pauzę, o įdėjus keptuvą vėl pradeda maisto ruošimą.



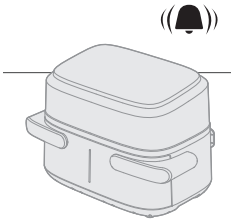
15 Išgirdę priminimo pakratyti garsinį signalą, ištraukite keptuvę abiem rankomis laikydami šoninę rankeną.



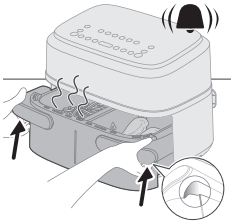
16 Pakratykite keptuvą virš kriauklės.



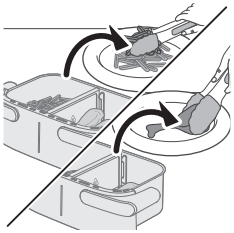
17 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



18 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



19 Laikydami šoninių rankenų griovelius ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti, jei dar ne, tiesiog įstumkite keptuvą atgal į „Airfryer“ ir pridėkite kelias papildomas minutes.

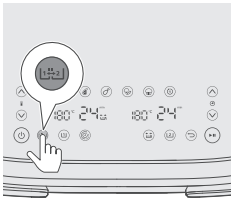


20 Atsargiai išimkite produktus iš keptuvo žnyplėmis.

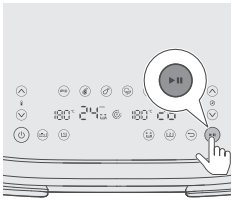
Maisto ruošimas su kopijavimo funkcija

Kopijavimo funkcija naudojama norint paruošti didelį kiekį to paties arba skirtingo patiekalo, naudojant tą pačią temperatūrą ir laiką.

1 Atlikite 1–9 veiksmus, aprašytus skyriuje „Maisto ruošimas su laiko funkcija“.



2 Paspauskite kopijavimo funkcijos mygtuką.

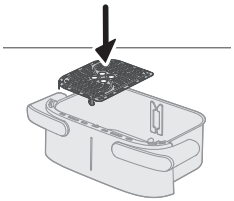


3 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.

Maisto ruošimas mažame keptuve

Norint mažame keptuve paruošti nedidelę vieno patiekalo porciją.

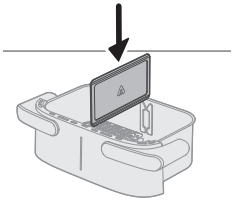
Maisto ruošimas pagal maisto lentelę



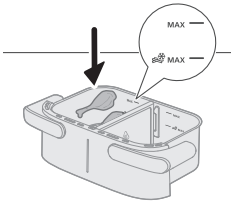
1 Įdėkite apatines lėkštes į atitinkamą keptuvą.

Pastaba

- Normalu, kad įdedant apatines lėkštes į keptuvą reikia šiek tiek jėgos.



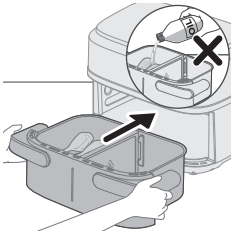
2 Įdėkite pertvarą



3 Įdėkite produktus į kairįjį keptuvą.

Pastaba

- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite keptuvo virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.

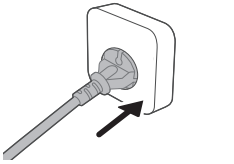


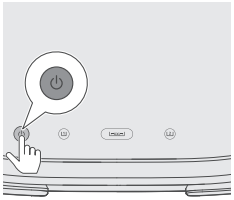
4 Įstatykite keptuvą atgal į „AirFryer“.

Dėmesio

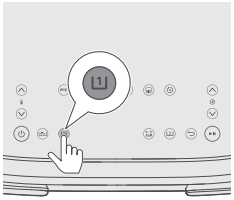
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**

5 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.





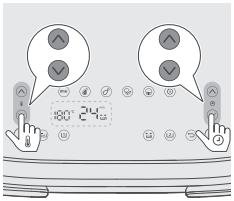
6 Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką.



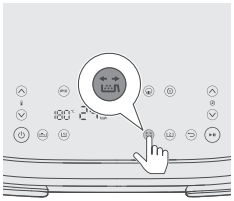
7 Pasirinkite kairįjį keptuvą. Kairėje pradės mirksėti laiko ir temperatūros indikacija.

Pastaba

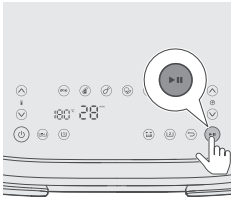
- Nepasirinkite XXL keptuvo mygtuko, jei ruošite maistą mažame keptuve su pertvara. Dėl to maistas gali būti perkeptas ir sunaudojama daugiau energijos.



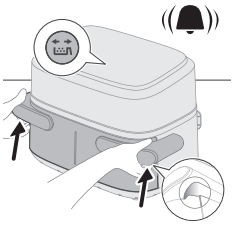
8 Norėdami pasirinkti reikiamą laiką ir temperatūrą (žr. maisto lentelę), paspauskite temperatūros didinimo / mažinimo mygtuką bei laiko didinimo / mažinimo mygtuką.



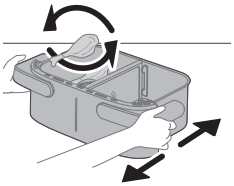
9 Paspauskite priminimo pakratyti mygtuką, kad maisto ruošimo metu būtų priminta pakratyti maistą, jei produktus reikia purtyti arba apversti. Daugiau informacijos rasite maisto lentelės skiltyje „Pastaba“.



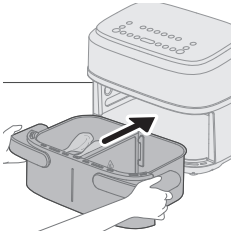
10 Pradėkite maisto ruošimą, paspaudę paleidimo / pauzės mygtuką.



11 Išgirdę priminimo pakratyti garsinį signalą, ištraukite keptuvę abiem rankomis laikydami šoninę rankeną.



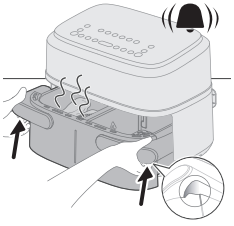
12 Pakratykite keptuvą virš kriauklės.



13 Įdėkite keptuvą atgal į prietaisą.



14 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



15 Laikydami šoninių rankenų griovelius ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

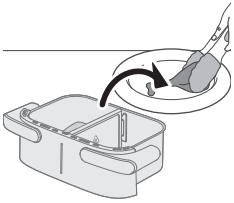
Dėmesio

- **Pabaigus gaminti „Airfryer" keptuvas yra karštas. Visada išėmę keptuvą iš prietaiso dėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., padėklo, kt.).**

Patarimas

- Jeigu produktai dar neparuošti, paprasčiausiai įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer" ir pridėkite keletą papildomų minučių.

16 Atsargiai išimkite produktus iš keptuvo žnyplėmis.



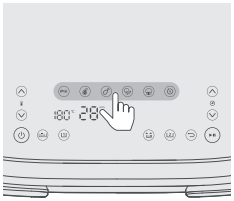
Dėmesio

- **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.**
- **Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.**

Vieno keptuvo maisto lentelė

	Maisto kiekis	Temperatūra (°C)	Trukmė (min.)	Pastaba
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Maža porcija	540 g	200	27	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 13, 16, 20 ir 23 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų mažos bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in) Didelė porcija	800 g	200	39	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 18, 23, 28 ir 33 minutės. Viso gaminimo proceso metu pakratykite 4 kartus, kad pasiektumėte optimalų didelės bulvyčių porcijos ruošimo rezultatą.
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 col. storio)	400 g	180	30–35	Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Šaldyti vištienos gabaliukai	400 g	200	20–22	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Šaldyti suktinukai	400 g	200	15–20	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Mėsos kepsnys	600 g	150	42–47	Naudokite kepimo priedą
Mėsos pjausniai be kaulų (apie 190 g / 7 oz)	2 vnt.	200	18–22	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)	4 vnt.	180	26	pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti
Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 unc.)	3 vnt.	180	21–23	Apverskite įpusėję ruošti maistą

Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)	1 vienetas	200	23–25	Apverskite įpusėję ruošti maistą
Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)	2 vnt.	200	24–27	
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	860 g	180	21	Išjunkite priminimą pakratyti ir nedelsdami rankiniu būdu pakratykite arba apverskite maistą, kai praeina 10 ir 16 minučių, kad pasiektumėte optimalų didelės įvairių daržovių porcijos ruošimo rezultatą.
Keksiukai (apie 40 g / vnt.)	6 vnt.	160	15	
Pyragas	300 g	160	40–45	Naudokite kepimo priedą.Forma turi būti kuo plokštesnė, kad duona kildama neliestų kaitinimo elemento, prieš išimdami pyragą patikrinkite, ar jis iškepęs.
Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2,1 oz)	4 vnt.	180	8	



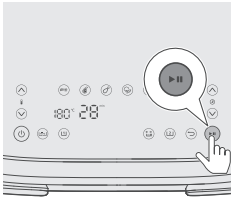
Maisto ruošimas su išankstiniais nustatymais

1 Atlikite 1-7 veiksmus, aprašytus skyriuje „Maisto ruošimas pagal maisto lentele“.

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.

Vieno keptuvo išankstinių nustatymų lentelė

	Piktograma	Maisto kiekis	Numatytoji temperatūra (°C)	Numatytasis laikas (min.)	Pastaba
Šaldytos bulvytės		400 g	180	24	Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite
Kepsnys (150–200 g / 5–7 unc.)		4 vnt.	200	22	
Vištienos kulšelės (apie 125 g / 4,5 unc.)		5 vnt.	180	26	pakratykite 1 kartą, apverskite arba išmaišykite ruošiant
Įvairios daržovės		500 g	180	18	Stambiai supjaustyta, pakratykite, apverskite arba išmaišykite ruošiant
Pyragas / keksiukas (apie 50 g / 2 unc.)		6 vnt.	160	20	Keksiukas: Naudokite keksiukų indelius
Pašildymas			160	16	Nustatykite laiką pagal maisto produktų rūšį ir 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.

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruoštų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- XXL keptuvui reikės 800 g / 28 unc., vienam keptuvui – 400 g / 14 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.

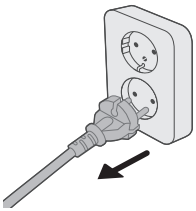
6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.

Valymas

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.**

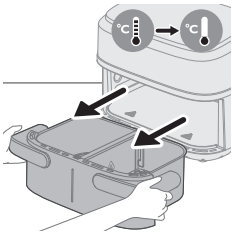
Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.



1 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, ištraukite kištuką iš sieninio lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Patarimas

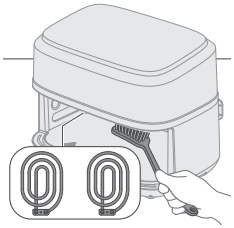
- Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „AirFryer“ greičiau atvėstų.



2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.
3 Išplaukite keptuvą, apatines lėkštes ir skirtuvą indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

Patarimas

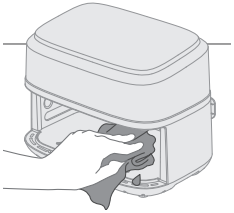
- Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų dėmių 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 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.

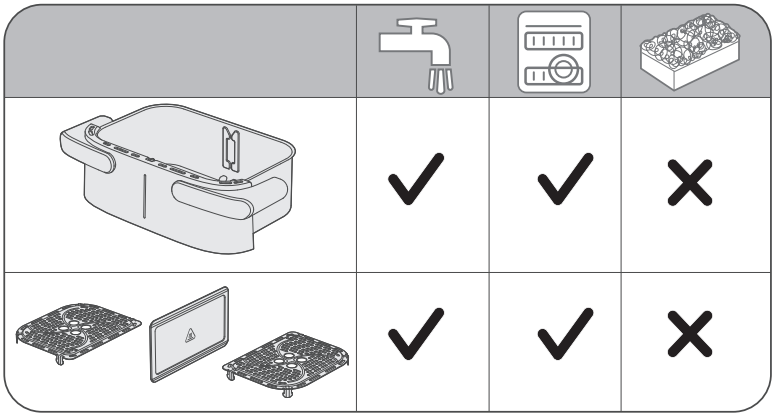


5 Kad nesusibraižytumėte, švelniai nuvalykite prietaiso išorę nesuglamžyta, švaria ir minkšta šluoste. Pradėkite valyti šiek tiek sudrėkintą šluostę ir, jei reikia, panaudokite sausą.



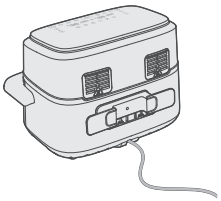
6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

Valymo lentelė



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.
		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.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	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.
„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 įdėję 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.	Dėl ore sklandančių smulkių džiūvėsėlių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiūvėsėlius.
	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.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	Prietaisas per šaltas. Palaikykite jį kambario temperatūroje bent 60 minutes. Jei problema nedingsta, skambinkite į „Philips“ techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
„AirFryer“ ekrane rodoma „E2“.	Pertvara nesumontuota.	Sumontuokite pertvarą.
	„E2“ įspėjimas pasirodys ir sustabdys maisto ruošimą, kai vienas mažas keptuvas tiesiog nustos veikti, o kitas mažas puodas nedelsiant pradės veikti.	Ištraukite keptuvą, kad prietaisas 2 min. atvėstų, ir įstatykite jį atgal, kad pasiruoštumėte ruošti maistą kitame mažame keptuve.
„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.

Tartalom

Fontos biztonsági utasítás 347
Veszély 347
Figyelmeztetés 348
Vigyázat! 349
Elektromágneses mezők (EMF) 350
Újrahasznosítás 350
Garancia és terméktámogatás 350
Környezettudatos tervezési adatok 351
Bevezetés 351
Általános leírás 352
Fő alkatrészek 352
A kezelőpanel leírása 353
A funkciók leírása 353
Teendők az első használat előtt 354
Előkészületek az első használat előtt 355
A készülék használata 355
Sütés az XXL-es sütőedényben 355
Sütés két sütőedényben 362
Sütés egyetlen kis sütőedényben 366
Tisztítás 373
Tisztítási táblázat 374
Tárolás 375
Hibaelhárítás 375

Fontos biztonsági utasítás

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

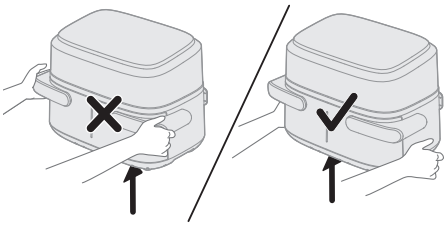
- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a sütőedénybe 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.
- Üzemeltetés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.

- Soha ne helyezzen a sütőedénybe a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Az első használat előtt a kábeltárolót fel kell szerelni a készülékre.
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: ügyeljen a forró fűtőelemre és a fém részek éleire.
- Ne csatlakoztassa áramforráshoz, amíg ki nem veszi a fiókból a csomagolóanyagot és a kábeltartót.

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.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- 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.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak 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 10 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 fogantyúnál kiáramló forró gőzre és levegőre, amikor eltávolítja a sütőedényt a készülékből.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- 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 nagy 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.

- Mivel ez az Airfryer készülék nagy sütőkamrával rendelkezik, nagy a súlya, ha tele van étellel. Soha ne csak egy kézzel fogja a fogantyút.
- 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, az ételelválasztó és a sütőkamrába 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. Lásd az online használati útmutató utasításait.
- Ne a sütőedény fogantyújánál fogva emelje fel a készüléket.



- A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemlését. Soha ne távolítsa el a távtartót.
- Ne tegye a sütőedényt a felhasználói felület paneljére, mivel az onnan leeshet, és sérülést okozhat.

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 hivatalos Philips szakszervizbe vigye átvizsgálásra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- 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).
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Az elkészült étel kiöntésekor legyen óvatos, és ügyeljen arra, hogy a tartozékok ne essenek ki.

- Az XXL sütőedény használatakor ügyeljen rá, hogy a bal és jobb oldali program azonos legyen.
- A készülék rövid tápkábellel rendelkezik, amely csökkenti a beakadás vagy a megbotlás kockázatát, amely hosszabb tápkábel esetén előfordulhat.
- Hosszabbítókábel csak megfelelő körültekintéssel használható. Hosszabbítókábel használata esetén:
  - A kábelen feltüntetett elektromos besorolásnak meg kell egyeznie a készülék besorolásával.
  - A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne lógjon le a pultról vagy asztalról, hogy a gyerekek ne ránthassák le, és ne lehessen véletlenül megbotlani benne.
  - A hosszabbítókábelnek háromeres földelt típusúnak kell lennie.
- A készülék polarizált csatlakozódugóval rendelkezik (az egyik érintkezője szélesebb, mint a másik). Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében a csatlakozódugó csak egyféleképpen helyezhető be a polarizált aljzatba. Ha a csatlakozódugó nem illeszkedik teljesen az aljzatba, fordítsa meg. Ha még mindig nem illeszkedik, hívjon szakképzett villanyszerelőt. Ne kísérelje meg módosítani a csatlakozódugót.

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

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.

Garancia és terméktámogatás

A Versuni Netherlands B.V., amelynek székhelye Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, a vásárlás dátumától (illetve – ha az későbbi – a szállítás napjától) számított két év garanciát biztosít erre 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, pótalkatrészekért vagy a jótállás érvényesítéséhez látogasson el webhelyünkre: **home.id/warranty**.

Környezettudatos tervezési adatok

Környezettudatos tervezési adatok a következő típusazonosító(k)ra vonatkozóan: NA15x

Leírás	Jel	Érték	Mértékegység
Áramfogyasztás kikapcsolt módban	P_{off}	0,2	W
Áramfogyasztás készenléti üzemmódban	P_{sb}	nincs	W
Időtartam a készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig	T_{sb}	20	perc
Az üzemérték méréséhez alkalmazott szabvány	EN 50564:2011		
Kapcsolatfelvételi adatok további információk beszerzéséhez	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollandia		
A készülék megfelel a BIZOTTSÁG (EU) 2023/826 RENDELETÉBE foglalt környezettudatos tervezési követelményeknek.			

Bevezetés

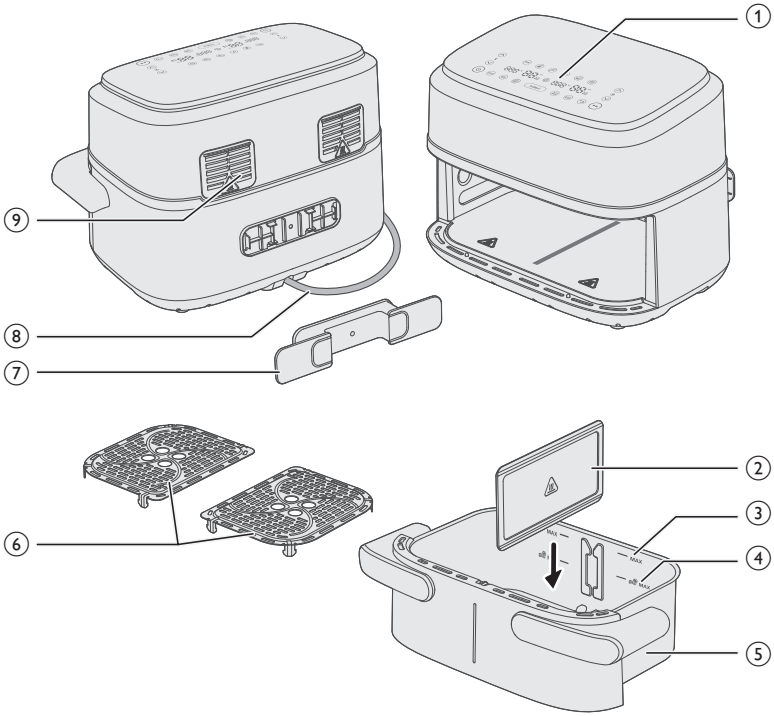
Gratulálunk, és üdvözöljük a Philips közösségében!

Az általunk biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a **www.philips.com/welcome** oldalon.

A leválasztható elosztóval rendelkező dupla kosaras Airfryer segítségével rugalmasan választhat, hogy eltérő űrtartalmú sütőedényeket használ, így 1-2 adag ételt elkészítve a 3,55 l-es kis sütőedényben, vagy egy nagy adagot az egész családnak a 7,1 l-es XXL-es sütőedényben, elosztó nélkül. Emellett két különböző hozzávalót is elkészíthet eltérő hőfokon és eltérő sütési idővel úgy, hogy mindkettő egyszerre süljön meg.

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.

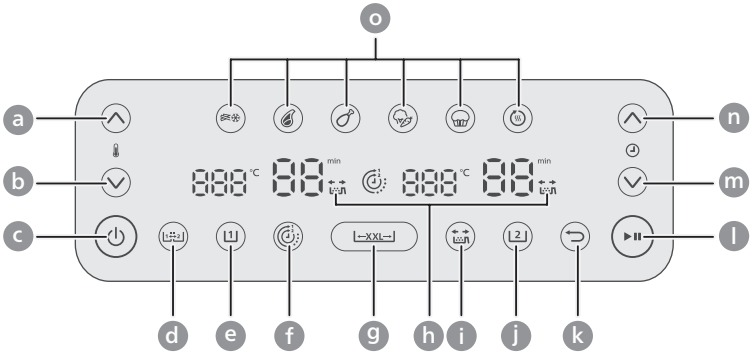
Általános leírás



Fő alkatrészek

1 Kezelőpanel
2 Leválasztható elosztó
3 MAX jelzés a hozzávalókhoz
4 MAX jelzés a fagyasztott burgonya alapú snackekhez
5 7,1 l-es XXL-es sütőedény
6 Alsó lemezek
7 Kábeltartó
8 Hálózati kábel
9 Levegőkimeneti nyílások

A kezelőpanel leírása



a Hőfok növelése
b Hőfok csökkentése
c Be-/kikapcsoló gomb
d Másolás gomb
e Bal oldali sütőedény gomb
f Időzítő gomb
g XXL-es sütőedény gomb
h Rázásemlékeztető jelzője
i Rázásemlékeztető gomb
j Jobb oldali sütőedény gomb
k Vissza gomb
l Indítás/szüneteltetés gomb
m Idő csökkentése gomb
n Idő növelése gomb
o Előbeállítási gombok

A funkciók leírása

Másolás

Miután beállította az időt és a hőfokot az egyik sütőedény esetében, a másolás gomb megnyomásával átmásolhatja a beállításokat a másik sütőedényre is.

Időzítő

Automatikusan összehangolja az elkészítési időt, hogy mindkét edényben egyszerre készüljön el az étel még akkor is, ha az elkészítési idők eltérnek egymástól.

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 ikonja az időkijelző mellett.

Előbeállítások

6 előbeállítás közül választhat. Az 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 hasábburgonya	Steak	Csirkecomb	Vegyes zöldségek	Sütemény/muffin	Újramelegítés

XXL-es sütőedény gomb

Úgy süthet a 7,1 l-es XXL-es sütőedényben, ha kiveszi az elosztót, és megnyomja az XXL-es sütőedény gombot.

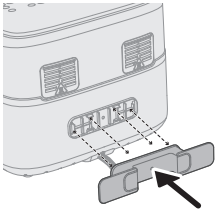
Vissza gomb

Ha rossz előbeállítást/funkciót választott ki, nyomja meg a vissza gombot.

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



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 Vegye ki a sütőedényből a kábeltartót, és rögzítse a készülék hátulján kijelölt területre úgy, hogy a helyére kattintja.

Vigyázat!

- **A kábeltartó egyben távtartóként is szolgál. Távolságot tart az eszköz és a fal között, megakadályozva a hő felgyülemlését.**

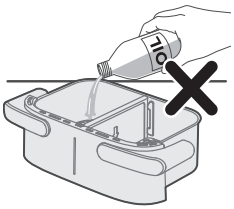
Előkészületek az első használat előtt

A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.

Megjegyzés

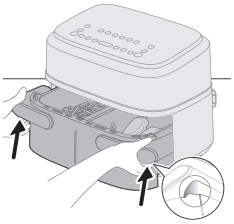
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.

A készülék használata



Vigyázat!

- **Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.**
- **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.**



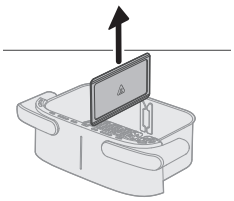
Megjegyzés

- Ha sütés közben vagy közvetlenül utána ki akarja húzni a sütőedényt, alulról fogja meg az oldalsó fogantyúkat, hogy ne égesse meg magát a készülékből kiáramló forró levegővel.

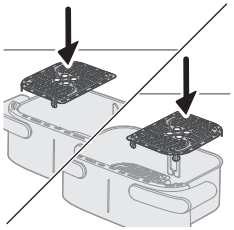
Sütés az XXL-es sütőedényben

Ha egyetlen fajta ételből szeretne nagy adagot készíteni, vegye ki az elosztót, és használja a 7,1 l-es XXL-es sütőedény teljes sütőterét.

Sütés az élelmiszer-táblázat alapján



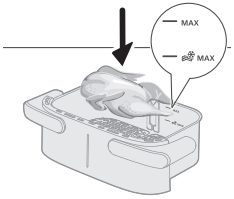
1 Vegye ki az elosztót.



2 Helyezze megfelelően az alsó lemezeket a sütőedénybe.

Megjegyzés

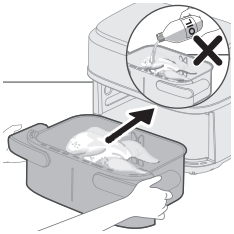
- Nyugodtan fejtsen ki egy kis erőt annak érdekében, hogy az alsó lemezek a helyükre kerüljenek a sütőedényben.



3 Tegye az alapanyagokat a sütőedénybe.

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 a sütőedényt a „MAX" jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.

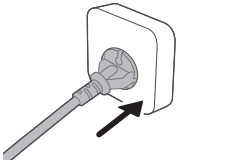


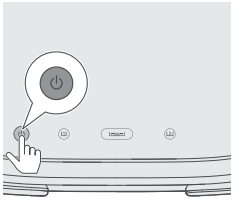
4 Helyezze a sütőedényt az Airfryerbe.

Vigyázat!

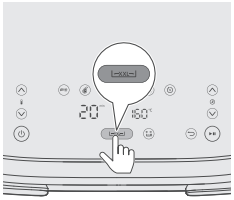
- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.





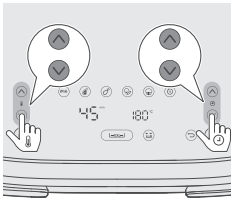
6 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



7 Nyomja meg az XXL gombot.

Megjegyzés

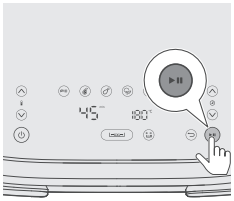
- Ne válassza ki a Bal oldali sütőedény gombot Ⓛ vagy a jobb oldali sütőedény gombot ⑫ az elosztó nélküli XXL-es sütéshez. Ellenkező esetben elképzelhető, hogy nem sül át megfelelően az étel.



8 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot (lásd az élelmiszer-táblázatot).

Tipp

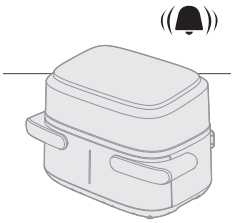
- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot"). Ha szeretne emlékeztetőt kapni a hozzávalók összerázására, a funkció bekapcsolásához nyomja meg a rázásemlékeztető gombot „Ⓢ".



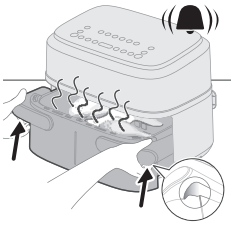
9 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.

Megjegyzés

- Ha a hozzávalót félidőben össze kell rázni vagy át kell forgatni (ha a rázásemlékeztető engedélyezve van, hangjelzést fog hallani, és villogni fog a rázásemlékeztető értesítés), húzza ki a sütőedényt a kosárral együtt, és rázza meg a mosogató fölött. Ezt követően tegye vissza a sütőedényt a készülékbe.



10 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



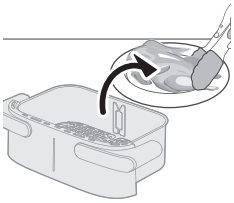
11 A sütőedény kivételéhez alulról fogja meg az oldalsó fogantyúkat, és ellenőrizze, elkészültek-e a hozzávalók.

Vigyázat!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**
- **Ha sütés közben vagy közvetlenül utána ki akarja húzni a sütőedényt, alulról fogja meg az oldalsó fogantyúkat, hogy ne égesse meg magát a készülékből kiáramló forró levegővel.**

Megjegyzés

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.



12 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 az olaj.**
- **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.**
- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

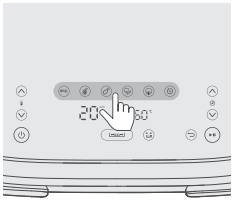
Élelmiszer-táblázat XXL-es serpenyőhöz

Étel mennyisége	Hőfok (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Kis adag	1100 g	200	28	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 13., 17., 20. és 24. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag hasábburgonya esetében.
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Nagy adag	1650 g	200	41	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 19., 23., 29. és 35. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasábburgonya esetében.
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	800 g	180	28–33	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fagyasztott csirkefalatok	800 g	200	17–22	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Fagyasztott tavaszi tekercsek	800 g	200	10–22	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél

Fasírt	1000 g	150	50–55	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 190 g/7 uncia)	5 db	200	18–20	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	8 db	180	25	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	6 db	180	18–21	Félidőben forgassa át
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	3–4 darab	200	16–20	Félidőben forgassa át
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	5 db	200	15–20	
Vegyes zöldség (durvára vágva)	1200 g	180	18–22	Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint. Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vegyes zöldség (durvára vágva) Nagy adag	2000 g	180	20	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 10. és 15. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
Muffin (körülbelül 40 g/db)	12 db	160	15	
Sütemény	500 g	140	40–45	Használja a sütőtartozékot. A lehető leglaposabb formára kell törekedni, hogy a torta kelés közben ne érjen a fűtőelemhez. Mielőtt kivenné, ellenőrizze, átsült-e.
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2,1 uncia)	8 db	180	8	

Házi készítésű kenyér	500 g	160	40–45	Használja a sütőtartozékot. A lehető leglaposabb formára kell törekedni, hogy a torta kelés közben ne érjen a fűtőelemhez. Mielőtt kivenné, ellenőrizze, átsült-e.
Egész csirke (1,4 kg)	1 darab	180	40–50	Sütés előtt nyomja le az egész csirkét, hogy viszonylag lapos állapotban legyen. Ügyeljen arra, hogy a csirke ne nyúljon túl a Max vonalon, nehogy a hozzáérjen a fűtőelemhez sütés közben.
Csirkecomb gyökérzöldségekkel	2 kg	180	45–60	Félidőben rázza össze/forgassa át a csirkecombot
Lazacfilé egészben	1,5 kg	180	20–30	nincs
2 db friss bagett	1 kg	170	25–40	nincs
Csokoládédarabos keksz	450 g	180	15–25	nincs
Lasagne	2 kg	170	40–50	Félidőben szórjon sajtot a tetejére. Használhatja a sütőtartozékot vagy bármilyen egyéb sütőformát, ami illeszkedik az XXL-es sütőedénybe
Almás rétes	2 kg	170	30–45	nincs
Friss zsemle	600 g	170	20–35	nincs
Húsgolyó sült gnocchival	2 kg	170	20–30	A húsgolyó a sütőedénybe kerül, a gnocchi pedig a szósszal és a sajttal együtt a sütőtartozékba. Félidőben forgassa át a húsgolyókat
Pulykarolád zöldségekkel	2 kg	180	45–60	Félidőben rázzon össze/forgasson át mindent

Sütés előbeállítások segítségével

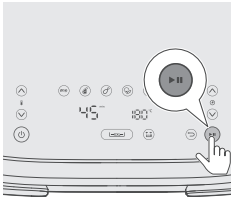


1 Először az általános lépéseket kell teljesíteni, ehhez kövesse a „Sütés az élelmiszer-táblázat alapján" fejezet 1–7. lépéseit.

2 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy nyomja meg újra a gombot, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.

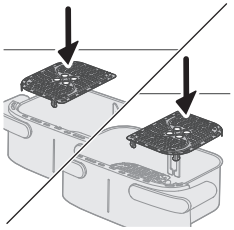
Előbeállítási táblázat XXL-es serpenyőhöz

	Ikon	Étel mennyisége	Alapértelmezett hőfok °C	Alapértelmezett idő perc	Megjegyzés
Fagyasztott hasábburgonya		800 g	180	23	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Steak (150–200 g/5–7 uncia)		8 db	200	20	
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)		10 db	180	24	félidőben rázza meg 1 alkalommal, forgassa át vagy keverje meg
Vegyes zöldségek		1200 g	180	20	Durvára vágva, Félidőben rázza meg, forgassa át vagy keverje meg
Sütemény/muffin		500 g	140	40	Sütemény. Használja a sütőtartozékot. A lehető leglaposabb formára kell törekedni, hogy a tészta kelés közben ne érjen a fűtőelemhez. Mielőtt kivenné, ellenőrizze, átsült-e
Újramelegítés			160	15	Állítsa be az időt az étel típusának és mennyiségének megfelelően

Sütés két sütőedényben

Sütés időzítő funkcióval

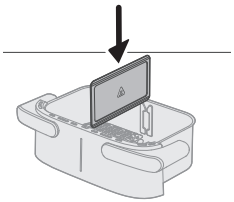
Ha eltérő hőfokon és sütési idővel készít el két különböző ételt, használja az **Időzítő funkciót**, hogy mindkettő egyszerre süljön meg.



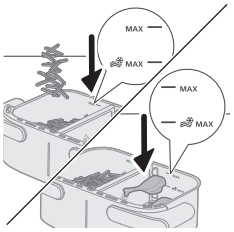
1 Helyezze megfelelően az alsó lemezeket a sütőedénybe.

Megjegyzés

- Nyugodtan fejtsen ki egy kis erőt annak érdekében, hogy az alsó lemezek a helyükre kerüljenek a sütőedényben.



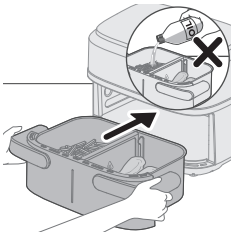
2 Helyezze be az elosztót.



3 Tegye a két hozzávalót, például a fagyasztott hasábburgonyát és a csirke alsócombot két külön kosárba.

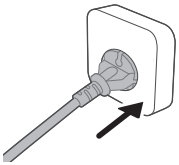
Megjegyzés

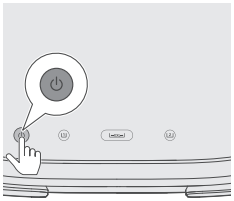
- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot" a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a sütőedényt a „MAX" jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



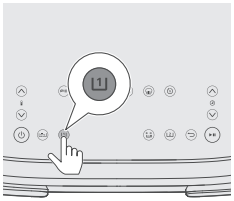
4 Helyezze a sütőedényt az Airfryerbe.

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

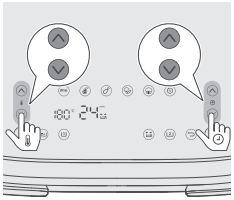




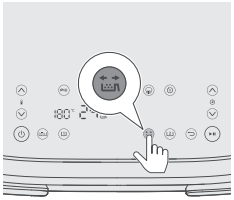
6 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



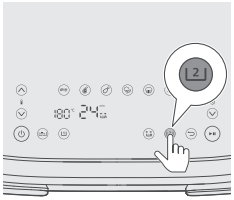
7 Válassza ki a bal oldali sütőedényt. Ekkor elkezd villogni a bal oldali idő- és hőfokjelzés.



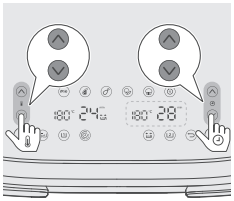
8 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.



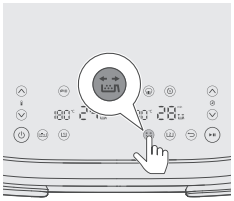
9 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására, ha a hozzávalókat sütés közben át kell rázni vagy át kell fordítani (további információért lásd az Élelmiszer-táblázat Megjegyzések oszlopát).



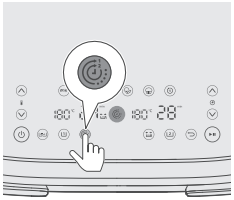
10 Válassza ki a jobb oldali sütőedényt. Ekkor elkezd villogni a jobb oldali idő- és hőfokjelzés.



11 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot.



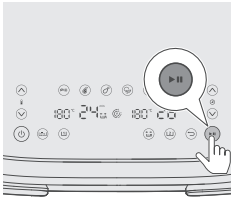
12 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására, ha a hozzávalókat sütés közben át kell rázni vagy át kell fordítani. További információért lásd az Élelmiszer-táblázat Megjegyzések oszlopát.



13 Nyomja meg az Időzítő gombot, ha azt szeretné, hogy mindkét étel egyszerre készüljön el.

Megjegyzés

- Ha egyszerre kétféle ételt készít eltérő módon, hőfokon és sütési idővel, és ezeknek nem 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 újbóli bekapcsolásához nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot, majd az Időzítő gombot, végül újra az indítás/szüneteltetés gombot a sütés folytatásához.

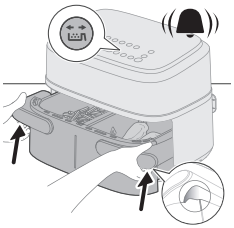


14 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.

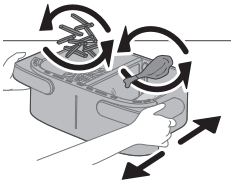
Tipp

- 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.

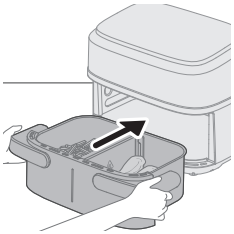
- A készülék működése automatikusan szünetel, ha kihúzza az egyik sütőedényt, és folytatódik, ha visszateszi.



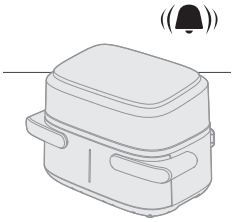
15 Amikor meghallja a rázásemlékeztető hangjelzését, húzza ki a sütőedényt úgy, hogy mindkét kezével fogja az oldalsó fogantyút.



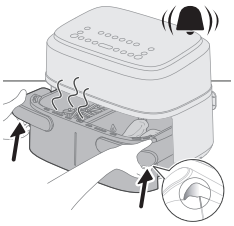
16 Rázza meg a sütőedényt a mosogató felett.



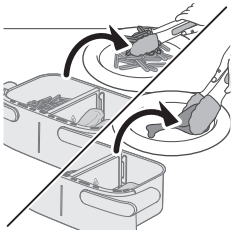
17 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.



18 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



19 A sütőedény kihúzásához alulról fogja meg az oldalsó fogantyúkat, és ellenőrizze, hogy elkészültek-e a hozzávalók. Ha nem, csak csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és süsse további pár percig az ételt.

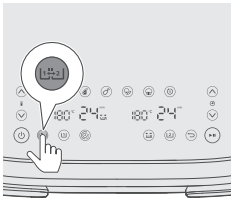


20 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat a sütőedényből egy grillfogóval.

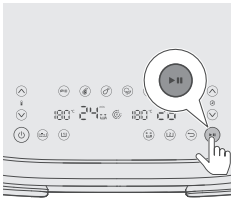
Sütés másolással

A másolás funkció arra szolgál, ha ugyanolyan hőfokon és ugyanannyi idő alatt szeretne elkészíteni egy nagy adagot ugyanabból vagy más ételből.

1 Kövesse a „Sütés időzítő funkcióval" című fejezet 1–9. lépéseit.



2 Nyomja meg a másolás gombot.

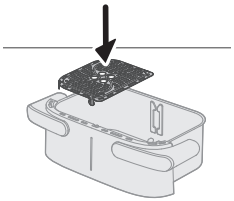


3 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.

Sütés egyetlen kis sütőedényben

Ha egyetlen ételből szeretne kis adagot készíteni egyetlen kis sütőedényben.

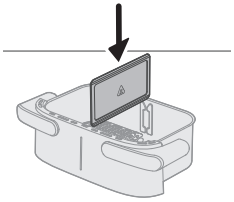
Sütés az élelmiszer-táblázat alapján



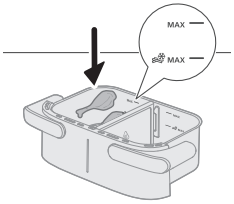
1 Helyezze megfelelően az alsó lemezeket a sütőedénybe.

Megjegyzés

- Nyugodtan fejtsen ki egy kis erőt annak érdekében, hogy az alsó lemezek a helyükre kerüljenek a sütőedényben.



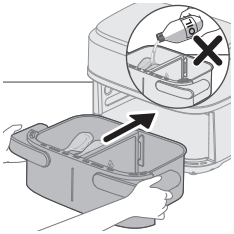
2 Helyezze be az elosztót.



3 Tegye az alapanyagokat a bal oldali sütőedénybe.

Megjegyzés

- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat" fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a sütőedényt a „MAX" jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.

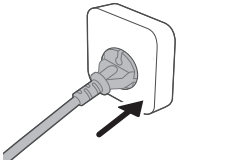


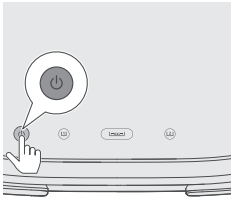
4 Helyezze a sütőedényt az Airfryerbe.

Figyelem!

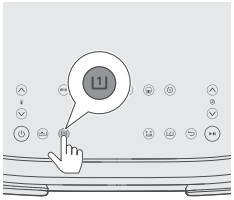
- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.





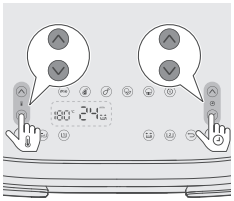
6 Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal.



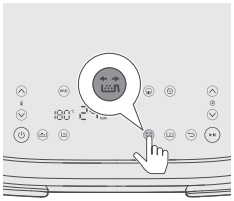
7 Válassza ki a bal oldali sütőedényt. Ekkor elkezd villogni a bal oldali idő- és hőfokjelzés.

Megjegyzés

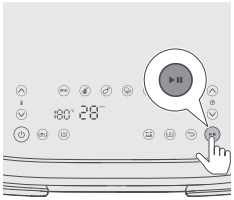
- Ne válassza ki az XXL-es sütőedény gombot, ha egyetlen kis sütőedényben süt elosztóval. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy nem sül át megfelelően az étel, és nagyobb lesz a készülék fogyasztása.



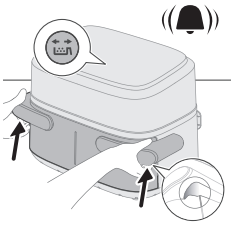
8 A kívánt sütési idő és hőfok beállításához nyomja meg az időt és a hőfokot növelő és csökkentő gombot (lásd az élelmiszer-táblázatot).



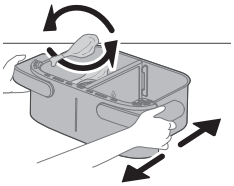
9 Nyomja meg a rázásemlékeztető gombot, ha azt szeretné, hogy az eszköz sütés közben emlékeztesse az étel összerázására, ha a hozzávalókat sütés közben át kell rázni vagy át kell fordítani. További információért lásd az Élelmiszer-táblázat Megjegyzések oszlopát.



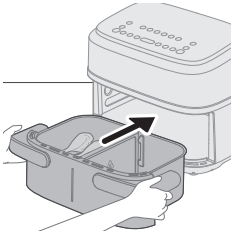
10 A sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot.



11 Amikor meghallja a rázásemlékeztető hangjelzését, húzza ki a sütőedényt úgy, hogy mindkét kezével fogja az oldalsó fogantyút.



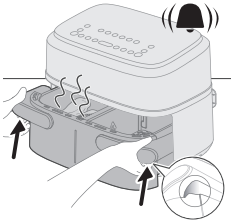
12 Rázza meg a sütőedényt a mosogató felett.



13 Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe.



14 Amikor megszólal az időzítő, letelt a sütési idő.



15 A sütőedény kivételéhez alulról fogja meg az oldalsó fogantyúkat, és ellenőrizze, elkészültek-e a hozzávalók.

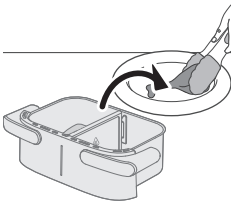
Figyelem!

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Amikor kiveszi a sütőedényt a készülékből, mindig hőálló munkafelületre (pl. alátétre stb.) helyezze.**

Tipp

- Ha a hozzávalók még nem sültek meg, egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe, és növelje néhány perccel a sütési időt.

16 Óvatosan vegye ki a hozzávalókat a sütőedényből egy grillfogóval.



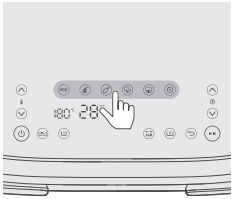
Figyelem!

- **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.**
- **Használat közben és után ne érintse meg a sütőedényt és a kosarat, mivel nagyon felforrósodnak.**

Élelmiszer-táblázat egyetlen sütőedényhez

	Étel mennyisége	Hőfok (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Kis adag	540 g	200	27	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 13., 16., 20. és 23. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény kis adag hasábburgonya esetében.
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3 hüvelyk) Nagy adag	800 g	200	39	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy fordítsa meg az ételt manuálisan a 18., 23., 28. és 33. percnél. Sütés közben 4-szer rázza meg, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag hasábburgonya esetében.
Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag)	400 g	180	30–35	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Fagyasztott csirkefalatok	400 g	200	20–22	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Fagyasztott tavaszi tekercsek	400 g	200	15–20	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Fasírt	600 g	150	42–47	Használja a sütőtartozékot
Csont nélküli hússzeletek (kb. 190 g/7 uncia)	2 db	200	18–22	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)	4 db	180	26	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél

Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia)	3 db	180	21–23	Félidőben forgassa át
Egész hal (kb. 300-400 g/11-14 uncia)	1 darab	200	23–25	Félidőben forgassa át
Halfilé (kb. 200 g/7 uncia)	2 db	200	24–27	
Vegyes zöldség (durvára vágva)	860 g	180	21	Kapcsolja ki a rázásemlékeztetőt, és azonnal rázza meg vagy keverje meg az ételt manuálisan a sütés 10. és 16. percénél, hogy optimális legyen a sütési teljesítmény nagy adag vegyes zöldség esetében.
Muffin (körülbelül 40 g/db)	6 db	160	15	
Sütemény	300 g	160	40–45	Használja a sütőtartozékot. A lehető leglaposabb formára kell törekedni, hogy a tészta kelés közben ne érjen a fűtőelemhez. Mielőtt kivenné, ellenőrizze, átsült-e.
Elősütött kenyér/zsemle (kb. 60 g/2,1 uncia)	4 db	180	8	

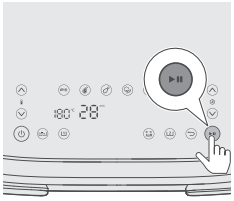


Sütés az előbeállítások használatával

1 Kövesse a „Sütés az élelmiszer-táblázat alapján” című fejezet 1–7. lépéseit.
2 Válasszon ki egy előbeállítást.

Tipp

- Egy másik előbeállításra történő váltáshoz nyomja meg a vissza gombot, vagy nyomja meg újra a gombot, és válassza ki a szükséges előbeállítást.



3 Az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásával indítsa el a sütést.

Előbeállítási táblázat egyetlen sütőedényhez

	Ikon	Étel mennyisége	Alapértelmezett hőfok ℃	Alapértelmezett idő perc	Megjegyzés
Fagyasztott hasábburgonya		400 g	180	24	2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg
Steak (150–200 g/5–7 uncia)		4 db	200	22	
Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia)		5 db	180	26	félidőben rázza meg 1 alkalommal, forgassa át vagy keverje meg
Vegyes zöldségek		500 g	180	18	Durvára vágva, Félidőben rázza meg, forgassa át vagy keverje meg
Sütemény/muffin (kb. 50 g/2 uncia)		6 db	160	20	Muffin: Használjon muffinformát
Újramelegítés			160	16	Állítsa be az időt az étel típusának és mennyiségének 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.

Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- Az XXL-es sütőedénybe 800 g/28 uncia, egyetlen sütőedénybe pedig 400 g/14 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.

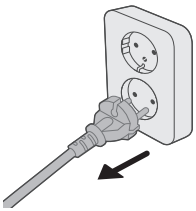
6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.

Tisztítás

Vigyázat!

- **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.**

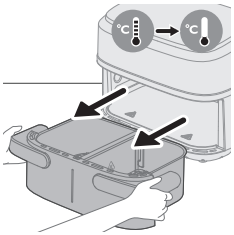
Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.



1 Nyomja meg a be-/kikapcsológombot 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.

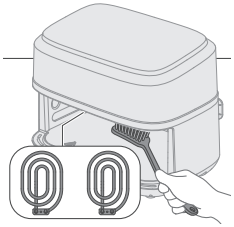


2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.
3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt, az alsó lemezeket és az elosztót. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat”).

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.

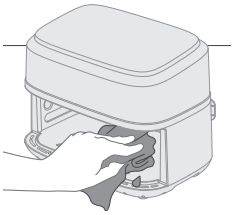
- Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.



4 Egy tisztítókefével távolíthatja el a fűtőelemről a lerakódott ételmaradékokat.

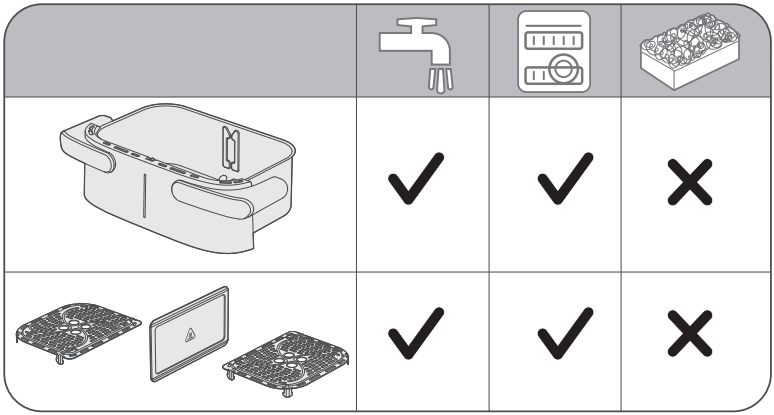


5 A karcolások megelőzése érdekében óvatosan törölje le a készülék külsejét egy gyűrődésektől mentes, tiszta és puha ronggyal. Szükség esetén kezdje a tisztítást egy kissé nedves ronggyal, majd folytassa egy szárazzal.

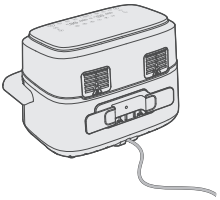


6 A készülék belsejét forró vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

Tisztítási táblázat



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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
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.
	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.
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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	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.
	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	A készülék túl hideg. Hagyja szobahőmérsékleten legalább 60 percig. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
Az Airfryer kijelzőjén „E2” felirat látható.	Az elosztó nincs összeszerelve.	Szerelje össze az elosztót.
	Megjelenik az „E2” riasztás, és leáll a sütés, ha egy kis sütőedényben befejeződött a sütés, és azonnal sütni kezd egy másik kis sütőedényben.	Húzza ki a sütőedényt, és hagyja 2 percig hűlni a készüléket, majd tegye vissza a sütőedényt, hogy elkezdje a sütést a másik kis sütőedényben.
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.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies 378
Gevaar 378
Waarschuwing 379
Let op 380
Elektromagnetische velden (EMV) 381
Recycling 381
Garantie en ondersteuning 381
Informatie over ecologisch ontwerp 382
Introductie 382
Algemene beschrijving 383
Hoofdonderdelen 383
Beschrijving bedieningspaneel 384
Beschrijving van de functies 384
Voor het eerste gebruik 385
Voorbereiding vóór het eerste gebruik 386
Het apparaat gebruiken 386
Voedsel bereiden in de XXL-pan 386
Voedsel bereiden in dubbele pannen 393
Voedsel bereiden in één kleine pan 397
Schoonmaken 404
Schoonmaaktabel 406
Opbergen 406
Problemen oplossen 406

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

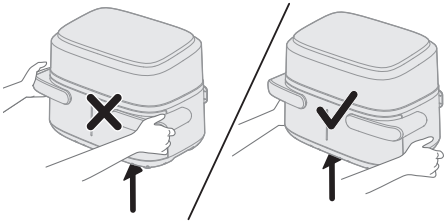
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de pan 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 in gebruik is.

- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de pan.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.
- Voor het eerste gebruik moet u de snoerhouder op het apparaat bevestigen.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte, het verwarmingselement en de randen van metalen onderdelen.
- Steek de stekker niet in het stopcontact voordat u het verpakkingsmateriaal hebt verwijderd en de snoerhouder in de lade hebt geplaatst.

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.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- 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 10 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 bij het handvat wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- 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, dankzij de grote bereidingsruimte. 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.
- Omdat deze Airfryer een grote bereidingsruimte heeft, is hij zwaar als er eten in zit. Houd het handvat daarom altijd met twee handen vast.

- 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, verdeler 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 instructies in de online gebruikershandleiding.
- Gebruik het handvat van de pan niet om het apparaat vast te houden.



- De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen. Verwijder deze afstandshouder nooit.
- Plaats de pan niet op het gebruikersinterfacepaneel, omdat de pan dan kan vallen en schade of letsel kan veroorzaken.

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 na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- 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).
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.

- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.
- Wanneer u XXL-pan gebruikt, moeten de programma's voor links en rechts hetzelfde zijn.
- Dit apparaat wordt geleverd met een korte voedingskabel om het risico op in de knoop raken of struikelen dat kan voorkomen bij een langere kabel te reduceren.
- Gebruik van een verlengsnoer is toegestaan mits u hier voorzichtig mee omgaat. Als u een verlengsnoer gebruikt:
  - Het elektrische vermogen van de kabel moet gelijk zijn aan het vermogen van het apparaat.
  - Zorg ervoor dat de kabel niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangt waar kinderen erbij kunnen of iemand erover kan struikelen.
  - Het verlengsnoer moet een driedraads geaard type zijn.
- Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin is breder dan de andere). Om het risico op elektrische schokken te verminderen past deze stekker maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet goed in het stopcontact past, draai de stekker dan om. Als de stekker nog steeds niet past, neem dan contact op met een elektricien. Probeer de stekker nooit zelf aan te passen.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

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.

Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederland, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). 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, voor reserveonderdelen of om een beroep te doen op de garantie, kunt u terecht op onze website **home.id/warranty**.

Informatie over ecologisch ontwerp

Informatie over ecologisch ontwerp voor model: NA15x

Omschrijving	Symbool	Waarde	Eenheid
Elektriciteitsverbruik wanneer uitgeschakeld	P_{uit}	0,2	W
Elektriciteitsverbruik in de stand-by-stand	P_{SB}	N.V.T.	W
Tijd voordat automatisch wordt overgeschakeld naar de stand-by-stand	T_{sb}	20	min.
Meetnorm voor bedrijfswaarde	EN 50564:2011		
Contactgegevens voor meer informatie	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206 AD Drachten, Nederland		
Het apparaat voldoet aan de eisen inzake ecologisch ontwerp van VERORDENING (EU) 2023/826 VAN DE COMMISSIE.			

Introductie

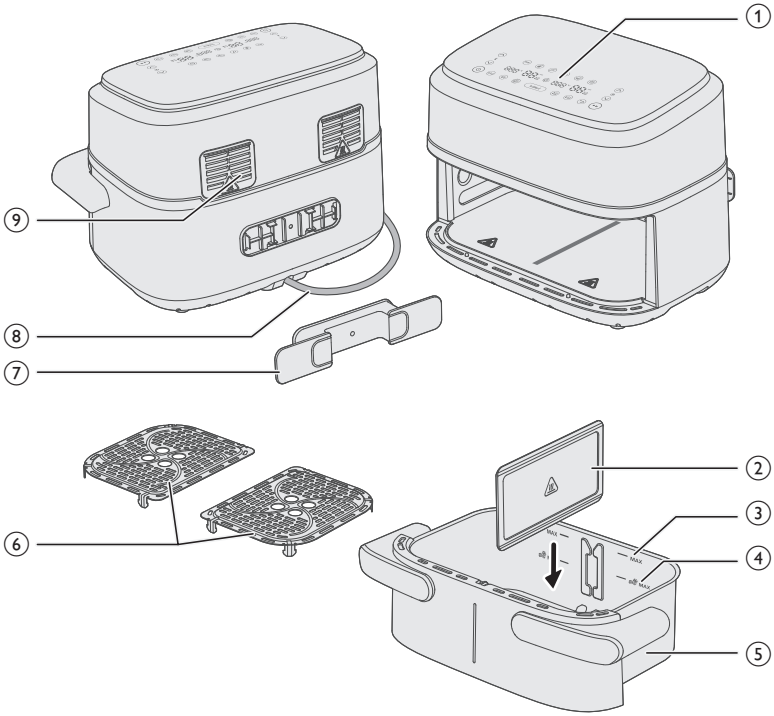
Gefeliciteerd en welkom bij de Philips-familie!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

De Airfryer met dubbele manden en verwijderbare verdeler biedt u de flexibiliteit om een pan met andere capaciteit te kiezen. U kunt 1-2 porties bereiden in de kleine pan van 3,55 L en een grote portie voor het hele gezin in de XXL-pan van 7,1 L zonder verdeler. Daarnaast kunt u twee verschillende etenswaren bereiden met verschillende bereidingstijd- en temperatuur en ze tegelijkertijd klaar hebben.

De meegeleverde 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.

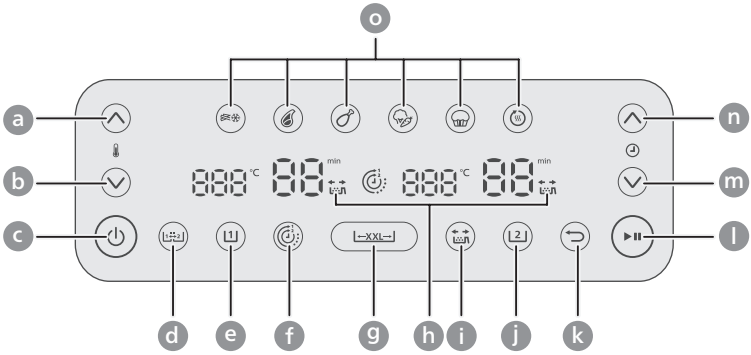
Algemene beschrijving



Hoofdonderdelen

1 Bedieningspaneel
2 Verwijderbare verdeler
3 MAX-aanduiding voor ingrediënten
4 MAX-aanduiding voor bevroren snacks van aardappel
5 7,1 L XXL-pan
6 Onderplaten
7 Snoerhouder
8 Voedingskabel
9 Luchtuitlaatopeningen

Beschrijving bedieningspaneel



a Temperatuur verhogen
b Temperatuur verlagen
c Aan-uitknop
d Knop voor kopieerfunctie
e Knop voor linkerpan
f Knop voor tijdfunctie
g Knop voor XXL-pan
h Indicator voor schudherinnering
i Knop voor schudherinnering
j Knop voor rechterpan
k 'Terug'-knop
l Start-/pauzeknop
m Knop 'tijd verkorten'
n Knop 'tijd verlengen'
o Snelkeuzeknoppen

Beschrijving van de functies

Kopieerfunctie

U kunt de tijd en temperatuur instellen voor één pan en de instelling kopiëren voor de andere pan door op de knop voor kopieerfunctie te drukken.

Tijdsfunctie

Hiermee wordt de bereidingstijd automatisch gesynchroniseerd zodat beide pannen tegelijkertijd klaar zijn met de bereiding, zelfs als deze verschillende bereidingstijden hebben.

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.

Voorinstellingen

U kunt kiezen uit 6 voorinstellingen. Voorinstellingen zijn kookprogramma's die aanbevelingen geven voor temperatuur en bereidingstijd, afhankelijk van een bepaalde hoeveelheid voedsel. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'Voedsel bereiden met voorinstellingen'.

Diepvriesfrites	Vlees	Kippendrum-sticks	Gemengde groenten	Cake/Muffin	Opnieuw opwarmen

Knop voor XXL-pan

U kunt gerechten bereiden in één XXL-pan van 7,1 L door de verdeler te verwijderen en op de knop voor XXL-pan te drukken.

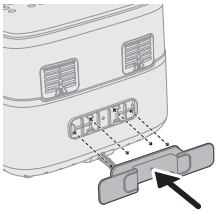
'Terug'-knop

Gebruik de knop Back als u per ongeluk een onjuiste voorinstelling/functie hebt gekozen.

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



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. Haal de snoerhouder uit de pan en bevestig deze op het daarvoor bestemde gebied op de achterkant van het apparaat door hem op zijn plek te klikken.

Let op

- **De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen.**

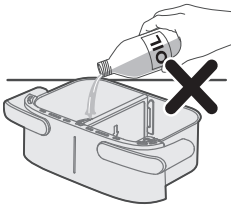
Voorbereiding vóór het eerste gebruik

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

Opmerking

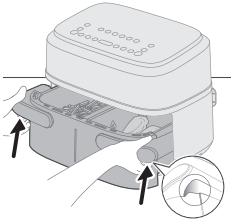
- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.

Het apparaat gebruiken



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.**



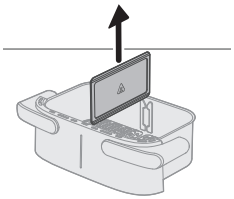
Opmerking

- Als u tijdens de bereiding of onmiddellijk na de bereiding de pan eruit wilt halen, houd dan de handgrepen bij de groeven aan de zijkant vast om te voorkomen dat u brandwonden oploopt van de hete lucht die uit het apparaat komt.

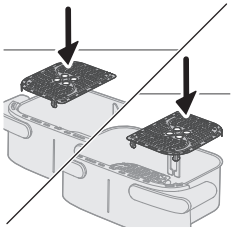
Voedsel bereiden in de XXL-pan

Om een grote portie van één soort voedsel te bereiden, verwijdert u de verdeler en gebruikt u de volledige kookruimte van de XXL-pan van 7,1 L.

Voedsel bereiden met de tabel voor etenswaren



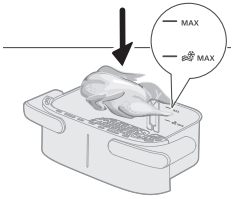
1 Verwijder de verdeler.



2 Plaats de onderplaten navenant in de pan.

Opmerking

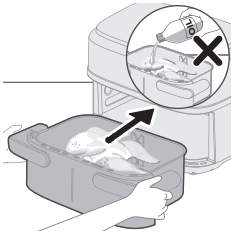
- Het is normaal dat u enige kracht moet uitoefenen om de onderplaten in de pan te plaatsen.



3 Doe de etenswaren in de pan.

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.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de pan mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.

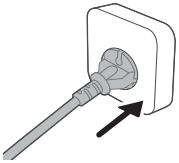


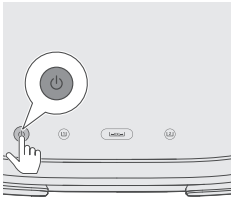
4 Zet de pan in de Airfryer.

Let op

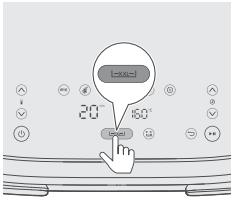
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**

5 Steek de stekker in het stopcontact.





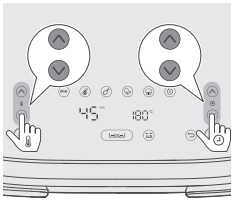
6 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



7 Druk op de XXL-knop.

Opmerking

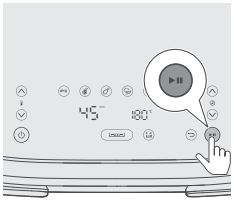
- Selecteer de knop voor linkerpan ⑪ of knop voor rechterpan ⑫ niet om voedsel in de XXL-pan te bereiden zonder de verdeler. Dit kan ervoor zorgen dat de etenswaren niet gaar worden.



8 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).

Tip

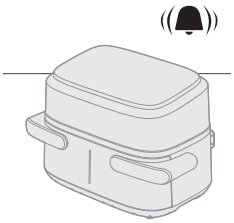
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Druk op de knop voor schudherinnering '' om deze functie in te schakelen die u eraan herinnert dat u de etenswaren moet schudden.



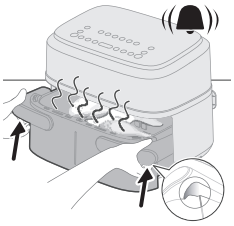
9 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

Opmerking

- Als het gerecht halverwege de bereidingstijd moet worden geschud of gedraaid (piepgeluid en schudmelding knipperen als de schudherinnering is ingeschakeld), trek dan de pan met de mand eruit en schud deze boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.



10 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



11 Houd de handgrepen bij de groeven vast om de pan eruit te halen en controleer of de etenswaren gaar zijn.

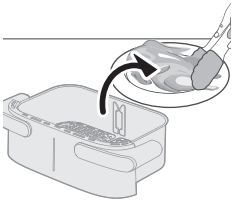
Let op

- **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.**
- **Als u tijdens de bereiding of onmiddellijk na de bereiding de pan eruit wilt halen, houd dan de handgrepen bij de groeven aan de zijkant vast om te voorkomen dat u brandwonden oploopt van de hete lucht die uit het apparaat komt.**

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.

12 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 olie 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.**
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**

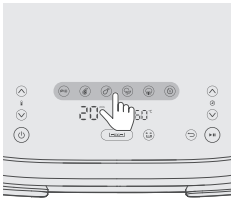
XXL-pan met tabel voor etenswaren

	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Kleine portie	1100g	200	28	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 13, 17, 20 en 24 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij kleine porties frites.
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Grote portie	1650g	200	41	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 19, 23, 29 en 35 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Zelfgemaakte frites (10x10 mm/0,4x0,4 inch dik)	800g	180	28-33	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Diepvrieskipnuggets	800g	200	17-22	schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	800g	200	10-22	schud, draai of roer halverwege
Gehaktbrood	1000g	150	50-55	Gebruik het bakaccessoire

Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz)	5 stuks	200	18-20	schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	8 stuks	180	25	schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	6 stuks	180	18-21	Keer halverwege
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	3-4 stuks	200	16-20	Keer halverwege
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	5 stuks	200	15-20	
Gemengde groenten (grof gesneden)	1200g	180	18-22	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in. Schud, draai of roer halverwege
Gemengde groenten (grof gesneden) Grote portie	2000g	180	20	Schakel de schudherinnering uit. Schud of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 10 en 15 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
Muffins (ongeveer 40 g/stuk)	12 stuks	160	15	
Cake	500g	140	40-45	Gebruik het bakaccessoire. De vorm moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat de cake tijdens het rijzen het verwarmingselement raakt. Controleer of de cake gaar is voordat u het eruit haalt.
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2,1 oz)	8 stuks	180	8	

Zelfgemaakt brood	500g	160	40-45	Gebruik het bakaccessoire. De vorm moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat de cake tijdens het rijzen het verwarmingselement raakt. Controleer of de cake gaar is voordat u het eruit haalt.
Hele kip(1,4 kg)	1 stuk	180	40-50	Druk de hele kip plat zodat deze vóór het bereiden zo vlak mogelijk ligt. Zorg ervoor dat de kip niet boven de Max-lijn uitkomt om te voorkomen dat deze tijdens het bereiden het verwarmingselement raakt.
Kippenpoten met wortelgroenten	2kg	180	45 -60	Schud/draai de kippenpoten halverwege de bereiding
Hele zalmmoot	1,5kg	180	20-30	n.v.t.
2 x verse baguette	1kg	170	25 -40	n.v.t.
Chocolate chip cookies	450g	180	15 -25	n.v.t.
Lasagne	2kg	170	40-50	Doe halverwege de bereiding de kaas erop. U kunt een bakaccessoire of een vorm gebruiken die in de XXL-pan past
Apfelstrudel	2kg	170	30-45	n.v.t.
Verse broodjes	600g	170	20-35	n.v.t.
Gehaktballen met gebakken gnocchi	2kg	170	20-30	De gehaktballen gaan in de pan en de gnocchi gaan samen met de saus en kaas in het bakaccessoire; draai de gehaktballen halverwege de bereiding
Kalkoenrollade met groenten	2kg	180	45 -60	Schud/draai alles halverwege de bereiding

Voedsel bereiden met een voorinstelling

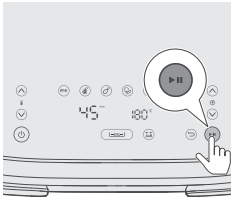


1 Volg stappen 1 t/m 7 in sectie 'Voedsel bereiden met de tabel voor etenswaren' om de gewone stappen eerst af te ronden.

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.

XXL-pan met tabel met voorinstellingen

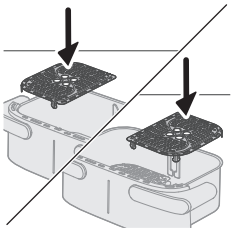
	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur standaard in °C	Tijd standaard in minuten	Opmerking
Diepvriesfrites		800g	180	23	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Vlees (150-200 g/5-7 oz)		8 stuks	200	20	
Kipdrumstick (ongeveer 125 g/4,5 oz)		10 stuks	180	24	schud 1 keer, draai of roer halverwege
Gemengde groenten		1200g	180	20	Grof gehakt, schud, draai of roer halverwege

Cake/Muffin		500g	140	40	Cake: gebruik het bakaccessoire. De vorm moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat de cake tijdens het rijzen het verwarmingselement raakt. Controleer of de cake gaar is voordat u hem eruit haalt
Opnieuw opwarmen			160	15	Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Voedsel bereiden in dubbele pannen

Voedsel voorbereiden met tijdsfunctie

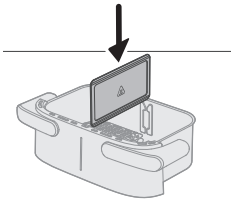
Bij het bereiden van twee gerechten met verschillende temperaturen en tijd gebruikt u de **Tijdsfunctie** om beide gerechten tegelijkertijd gaar te laten zijn.



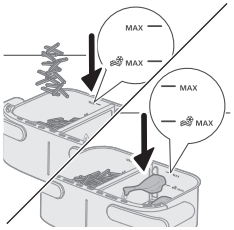
1 Plaats de onderplaten navenant in de pan.

Opmerking

- Het is normaal dat u enige kracht moet uitoefenen om de onderplaten in de pan te plaatsen.



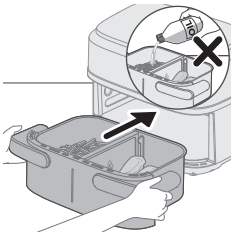
2 Plaats de verdeler.



3 Plaats de twee etenswaren, zoals bevroren frites en kippendrumstick, in de verschillende manden.

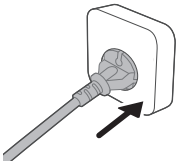
Opmerking

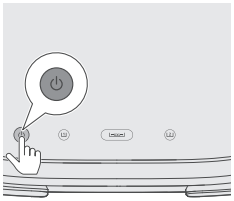
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de ‘Tabel voor etenswaren’ voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de ‘Tabel voor etenswaren’ mogen niet worden overschreden en de pan mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



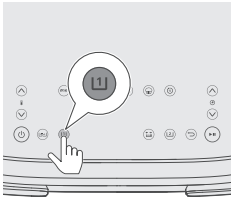
4 Zet de pan in de Airfryer.

5 Steek de stekker in het stopcontact.

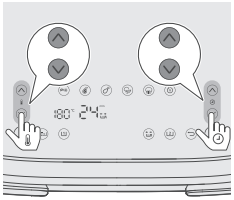




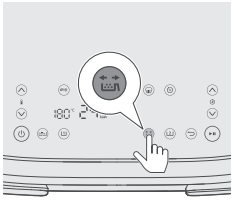
6 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



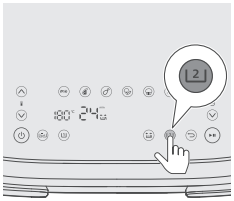
7 Selecteer de linkerpan. De tijd- en temperatuuraanduiding aan de linkerkant begint te knipperen.



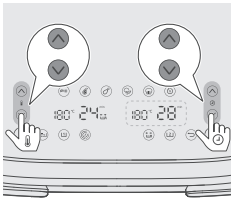
8 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.



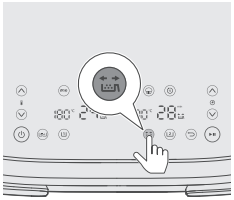
9 Druk op de knop voor schudherinnering om eraan herinnerd te worden dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces als de etenswaren geschud of gedraaid moeten worden (zie kolom met opmerkingen in de tabel voor etenswaren).



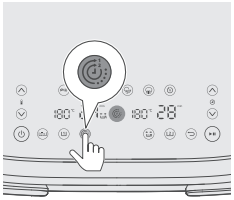
10 Selecteer de rechterpan. De tijd- en temperatuuraanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



11 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.



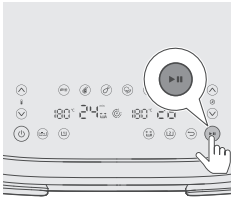
12 Druk op de knop voor schudherinnering om eraan herinnerd te worden dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces als de etenswaren geschud of gedraaid moeten worden. Zie de kolom met opmerkingen in de tabel voor etenswaren.



13 Druk op de knop voor de tijdsfunctie om ervoor te zorgen dat beide gerechten op hetzelfde moment klaar zijn.

Opmerking

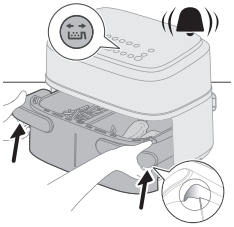
- Sla deze stap over als u twee soorten etenswaren met verschillende functies, temperaturen en bereidingstijden kookt, en ze hoeven niet tegelijkertijd klaar te zijn.
- Als u tijdens de bereiding de tijd voor één pan aanpast, wordt de Tijdsfunctie uitgeschakeld en zullen beide pannen afzonderlijk werken. Om de tijdsfunctie opnieuw te activeren, drukt u op de start-/pauzeknop. Druk daarna op de tijdsfunctie en druk nogmaals op de start-/pauzeknop om door te gaan met voedsel bereiden.



14 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

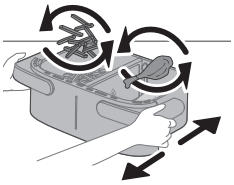
Tip

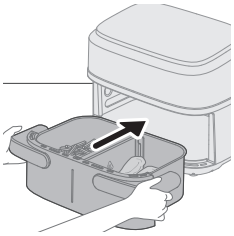
- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding in beide pannen te onderbreken. Druk er nogmaals op om de bereiding in beide pannen voort te zetten.
- Om slechts één pan te onderbreken, selecteert u eerst die pan en drukt u op de start-/pauzeknop. Druk er nogmaals op om de bereiding in die pan voort te 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.



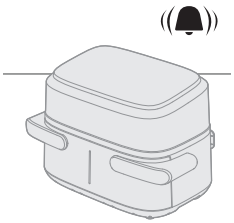
15 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, trekt u de pan eruit door de handgrepen aan de zijkant met beide handen vast te houden.

16 Schud de pan boven de gootsteen.

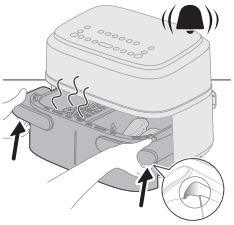




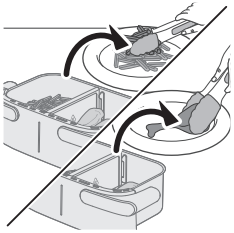
17 Plaats de pan filter terug in het apparaat.



18 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



19 Houd de handgrepen bij de groeven vast om de pan eruit te halen en controleer of de etenswaren gaar zijn. Als de etenswaren nog niet gaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in de airfryer en zet u een paar extra minuten op de timer.

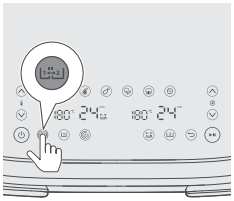


20 Neem de etenswaren voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

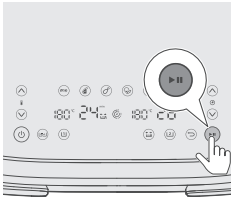
Voedsel bereiden met kopieerfunctie

De kopieerfunctie wordt gebruikt om een grote hoeveelheid van hetzelfde voedsel of verschillende etenswaren met dezelfde temperatuur en tijd te bereiden.

1 Volg stappen 1 t/m 9 in het hoofdstuk 'Voedsel voorbereiden met tijdsfunctie'.



2 Druk op de knop voor de kopieerfunctie.

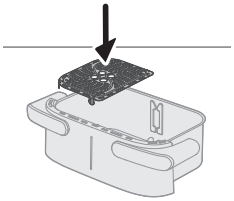


3 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

Voedsel bereiden in één kleine pan

Om een kleine portie van één gerecht in één kleine pan te bereiden.

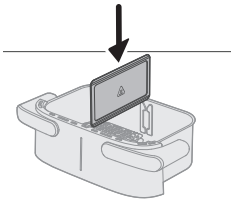
Voedsel bereiden met de tabel voor etenswaren



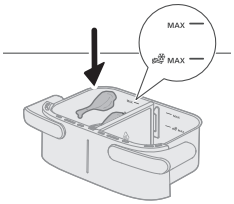
1 Plaats de onderplaten navenant in de pan.

Opmerking

- Het is normaal dat u enige kracht moet uitoefenen om de onderplaten in de pan te plaatsen.



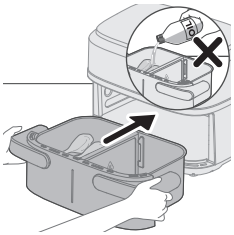
2 Plaats de verdeler.



3 Doe de etenswaren in de linkerpan.

Opmerking

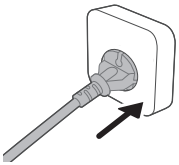
- De hoeveelheden uit de ‘Tabel voor etenswaren’ mogen niet worden overschreden en de pan mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.



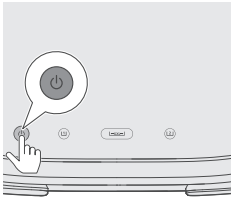
4 Zet de pan in de Airfryer.

Waarschuwing

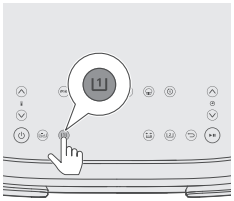
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



5 Steek de stekker in het stopcontact.



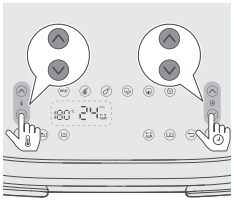
6 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



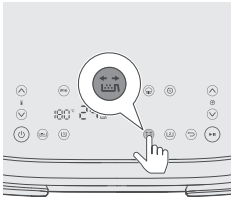
7 Selecteer de linkerpan. De tijd- en temperatuuraanduiding aan de linkerkant begint te knipperen.

Opmerking

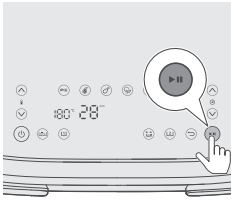
- Selecteer de knop voor de XXL-pan niet om met een enkele kleine pan met verdeler te koken. Dit kan ervoor zorgen dat de gerechten te ver doorgaren en dat er meer energie wordt verbruikt.



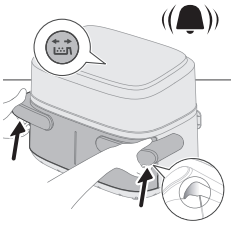
8 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren (zie de tabel voor etenswaren).



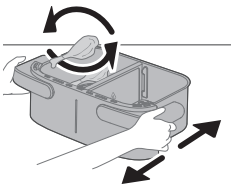
9 Druk op de knop voor schudherinnering om eraan herinnerd te worden dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces als de etenswaren geschud of gedraaid moeten worden. Zie de kolom met opmerkingen in de tabel voor etenswaren.



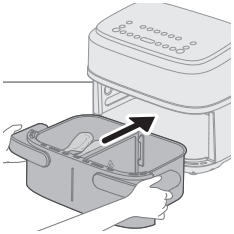
10 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.



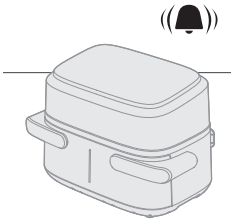
11 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, trekt u de pan eruit door de handgrepen aan de zijkant met beide handen vast te houden.



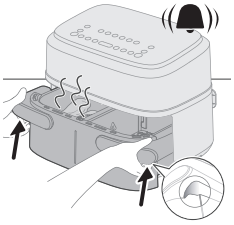
12 Schud de pan boven de gootsteen.



13 Plaats de pan filter terug in het apparaat.



14 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



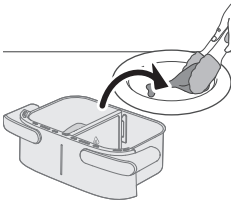
15 Houd de handgrepen bij de groeven vast om de pan eruit te halen en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Waarschuwing

- **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.**

Tip

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.



16 Neem de etenswaren voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Waarschuwing

- **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.**
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**

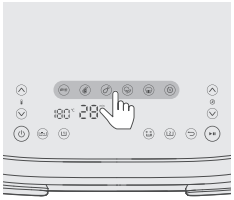
Eén pan met tabel voor etenswaren

	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Kleine portie	540g	200	27	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 13, 16, 20 en 23 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij kleine porties frites.
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Grote portie	800g	200	39	Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 18, 23, 28 en 33 minuten handmatig om. Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Zelfgemaakte frites (10x10 mm/0,4x0,4 in dik)	400g	180	30-35	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Diepvrieskipnuggets	400g	200	20-22	schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	400g	200	15-20	schud, draai of roer halverwege
Gehaktbrood	600g	150	42-47	Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz)	2 stuks	200	18-22	schud, draai of roer halverwege

Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz)	4 stuks	180	26	schud, draai of roer halverwege
Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz)	3 stuks	180	21-23	Keer halverwege
Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz)	1 stuk	200	23-25	Keer halverwege
Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz)	2 stuks	200	24-27	
Gemengde groenten (grof gesneden)	860g	180	21	Schakel de schudherinnering uit. Schud of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 10 en 16 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
Muffins (ongeveer 40 g/stuk)	6 stuks	160	15	
Cake	300g	160	40-45	Gebruik het bakaccessoire. De vorm moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat de cake tijdens het rijzen het verwarmingselement raakt. Controleer of de cake gaar is voordat u het eruit haalt.
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2,1 oz)	4 stuks	180	8	

Voedsel bereiden met voorinstellingen

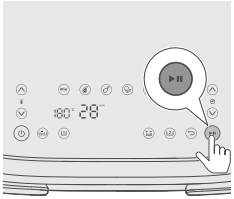
1 Volg stappen 1 t/m 7 in het hoofdstuk 'Voedsel voorbereiden met tabel voor etenswaren'.



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.

Eén pan met tabel met voorinstellingen

	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur standaard in ℃	Tijd standaard in minuten	Opmerking
Diepvriesfrites		400g	180	24	Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Vlees (150-200 g/5-7 oz)		4 stuks	200	22	
Kipdrumstick (ongeveer 125 g/4,5 oz)		5 stuks	180	26	schud 1 keer, draai of roer halverwege
Gemengde groenten		500g	180	18	Grof gehakt, schud, draai of roer halverwege
Cake/Muffin (circa 50g/2oz)		6 stuks	160	20	Muffin: gebruik de muffinvorm
Opnieuw opwarmen			160	16	Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Tip: warmhouden

- 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.

Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Voor de XXL-pan hebt u 800 g/28 oz en voor één pan 400 g/14 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.

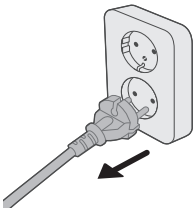
6 Leg de aardappelreepjes in de mand.

Schoonmaken

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.**

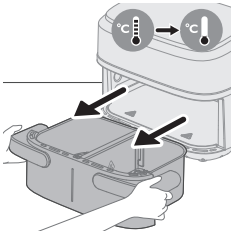
Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.



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.

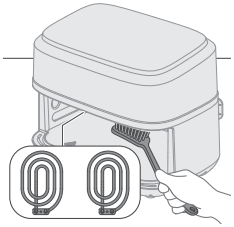


2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.

3 Reinig de pan, bodemplaten en verdeler in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

Tip

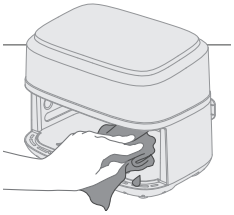
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand 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 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

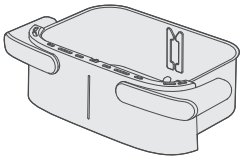
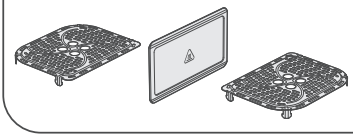


5 Om krassen te voorkomen veegt u de buitenkant van het apparaat voorzichtig schoon met een gladde, schone en zachte doek. Gebruik eerst een licht bevochtigde doek en daarna een droge, indien nodig.

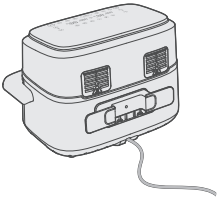


6 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

Schoonmaaktabel

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
	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.	Het apparaat is te koud. Laat het apparaat ten minste 60 minuten op kamertemperatuur staan. Als het probleem zich blijft voordoen, bel dan de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E2' weergegeven.	De verdeler is niet in elkaar gezet.	Zet de verdeler in elkaar.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De waarschuwing 'E2' verschijnt en de bereiding stopt waarbij één kleine pan gewoon stopt met de bereiding en de andere kleine pan onmiddellijk begint met de bereiding.	Trek de pan eruit en laat het apparaat 2 minuten afkoelen. Plaats de pan terug om de andere kleine pan gereed te maken voor bereiding.
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.

Innhold

Viktig sikkerhetsinstruksjon 410
Fare 410
Advarsel 411
Forsiktig 412
Elektromagnetiske felt (EMF) 413
Resirkulering 413
Garanti og støtte 413
Ecodesign-informasjon 413
Innledning 414
Generell beskrivelse 415
Hoveddeler 415
Beskrivelse av kontrollpanel 416
Beskrivelse av funksjoner 416
Før bruk første gang 417
Forberedelser før første gangs bruk 418
Bruke apparatet 418
Matlaging i XXL-pannen 418
Matlaging i to panner 425
Matlaging i én liten panne 429
Rengjøring 436
Rengjøringstabell 437
Oppbevaring 437
Feilsøking 438

Viktig sikkerhetsinstruksjon

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

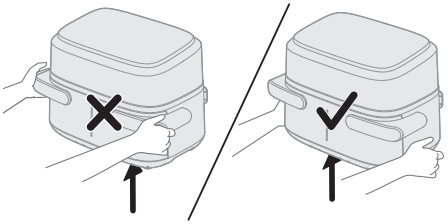
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i pannen. 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 brukes.

- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i pannen.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.
- Før første gangs bruk må ledningsholderen monteres på apparatet.
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av stekekammeret, varmeelementet og metallkantene.
- Ikke koble til før du tar ut emballasjematerialet og ledningsholderen i skuffen.

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.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- 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 10 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 ved apparatets håndtaksposisjon.
- Bruk aldri lyse ingredienser eller bakepapir i apparatet.
- 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 et stort kammer, 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.
- Siden denne Airfryeren har et stort kammer, er den tung når den er full av mat. Bruk alltid mer enn én hånd for å holde i håndtaket.
- 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, deleren 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 bruksanvisningen på nettet.
- Ikke bruk pannehåndtaket for å holde enheten.



- Ledningsholderen fungerer også som en distansehylse ved å skape avstand mellom enheten og veggen for å hindre varmeakkumulering. Du må aldri fjerne spaceren.
- Ikke legg pannen på UI-panelet da den kan falle ned og forårsake skade.

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.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- 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).
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Vær forsiktig når du heller ut den kokte maten, og pass på så du ikke lar tilbehøret falle ut.
- Når du bruker XXL-pannen, må du passe på at venstre og høyre programmer er like.
- Enheten kommer med en kort strømledning for å minske risken for forvikling eller snubling, noe som kan skje med en lengre strømledning.
- Skjøteledninger kan brukes hvis du er forsiktig. Hvis du bruker en skjøteledning:
  - Den markerte elektriske vurderingen til ledningen må være like høye som enhetens vurdering.

- Ledningen bør legges slik at den ikke henger over kanten av benken eller bordet, slik at ikke barn kan dra i den, eller den kan lett snubles over ved et uhell.
- Skjøteledningen bør være en jordet type 3-leder.

- Enheten har en polarisert plugg (ett blad er bredere enn det andre). Pluggen er ment for å passe kun én vei inn i en polarisert stikkontakt for å redusere risken for elektrisk støt. Hvis pluggen ikke passer stikkontakten helt, snur du pluggen opp ned. Hvis den fortsatt ikke passer, må du kontakte en kvalifisert elektriker. Ikke prøv å modifiser pluggen på noen måte.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). 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 ønsker mer informasjon, reservedeler eller vil benytte garantien, kan du inn på nettstedet vårt på **home.id/warranty**.

Ecodesign-informasjon

Ecodesign-informasjon for modellidentifikatorer: NA15x

Beskrivelse	Symbol	Verdi	Enhet
Effektforbruk i avslått tilstand	P_{av}	0,2	W
Effektforbruk i standbymodus	P_{sb}	I/T	W
Periode før automatisk bytte til standbymodus	T_{sb}	20	Min

Målestandard for serviceverdi	EN 50564:2011
Kontaktinformasjon for å få mer informasjon	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Nederland

Apparatet oppfyller kravene til miljøvennlig utforming i KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2023/826.

Innledning

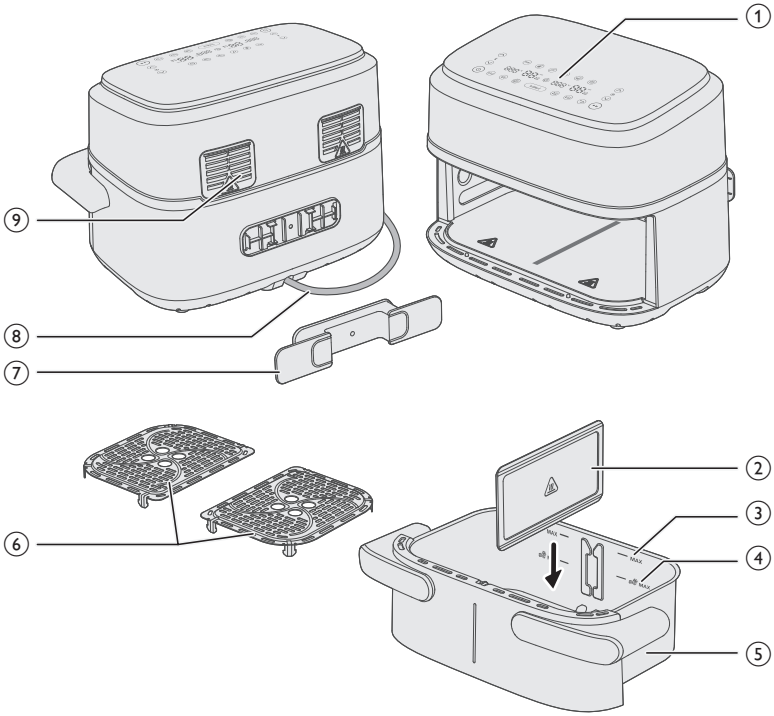
Gratulerer, og velkommen til Philips-familien!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.philips.com/welcome**.

Airfryer med to kurver og avtakbar skillevegg gir deg fleksibilitet til å velge panner med forskjellig kapasitet. Du kan lage 1–2 matporsjoner i en liten panne på 3,55 l og en stor porsjon for hele familien XXL-pannen på 7,1 l uten skillevegg. I tillegg kan du tilberede to forskjellige ingredienser med ulik matlagingstemperatur og steketid, og få dem ferdig samtidig.

Den leveres med HomeID-appen, som gir deg trinnvis veiledning og hundrevis av appetittvekkende måltider med spesifikke innstillinger til airfryeren med to kurver. Last ned appen ved å bruke QR-koden på pakken.

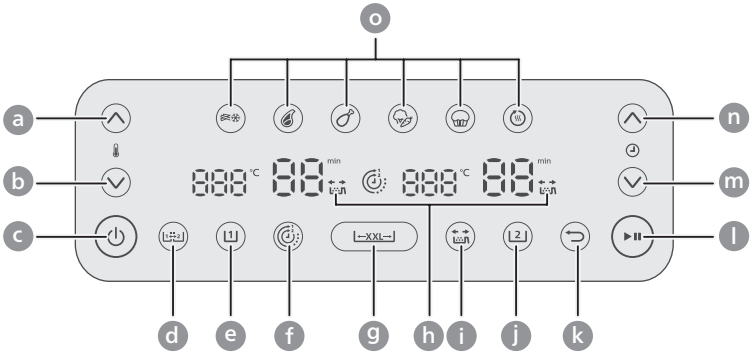
Generell beskrivelse



Hoveddeler

1 Kontrollpanel
2 Avtakbar skillevegg
3 MAKS-indikasjon for ingredienser
4 MAKS-indikasjon for frosne potetbaserte snacks
5 7,1 l XXL-panne
6 Bunnplater
7 Ledningsholder
8 Nettledning
9 Luftuttak

Beskrivelse av kontrollpanel



a Temperatur opp
b Temperatur ned
c Av/på-knapp
d Knapp for kopieringsfunksjon
e Knapp for venstre panne
f Tidsfunksjonsknapp
g Knapp for XXL-panne
h Indikator for påminnelse om risting
i Knapp for påminnelse om risting
j Knapp for høyre panne
k Tilbakeknapp
l Start/stopp-knapp
m Tid ned-knapp
n Tid opp-knapp
o Forhåndsinnstilte knapper

Beskrivelse av funksjoner

Kopieringsfunksjon

Du kan angi tid og temperatur for én panne og kopiere innstillingen med den andre pannen ved å trykke på knappen for kopieringsfunksjon.

Tidsfunksjon

Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge pannene har maten ferdig samtidig, selv om det er forskjellige steketider.

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 et pip og ser et risteikon som blinker ved siden av klokkeskjermen.

Forhåndsinnstillinger

Du kan velge mellom seks forhåndsinnstillinger. Forhåndsinnstillinger er tilberedningsprogrammer som anbefaler temperatur og tilberedningstid basert på en viss mengde mat. For ytterligere detaljer se avsnittet «Matlaging med forhåndsinnstillinger».

Frosne pommes frites	Biff	Kyllingklubber	Blandede grønnsaker	Kake/muffins	Gjenoppvarm

Knapp for XXL-panne

Du kan tilberede mat i en 7,1 l XXL-panne ved å fjerne skilleveggen og trykke på XXL-panneknappen.

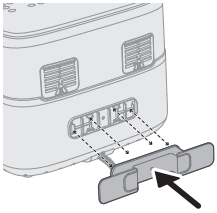
Tilbakeknapp

Bruk tilbakeknappen hvis du valgte feil forhåndsinnstilling/funksjon.

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



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. Ta ut ledningsholderen fra pannen, og fest den på det angitte området på baksiden av apparatet 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.**

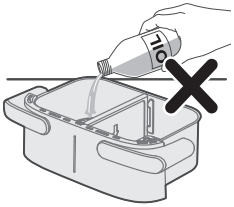
Forberedelser før første gangs bruk

Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

Merk

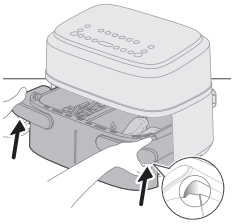
- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.

Bruke apparatet



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.**



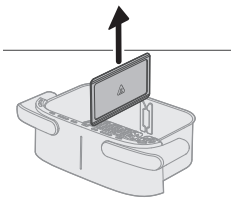
Merk

- Hvis du vil trekke ut pannen under eller rett etter matlagingen, holder du i sporet på sidehåndtakene for å ta ut pannen, for å unngå at den varme luftstrømmen kommer ut fra apparatet.

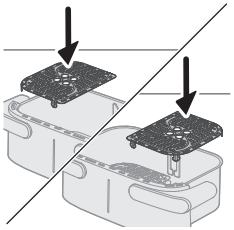
Matlaging i XXL-pannen

Hvis du vil lage en stor porsjon av én rett, fjerner du skilleveggen og bruker hele stekeområdet til XXL-pannen på 7,1 l.

Matlaging med mattabell



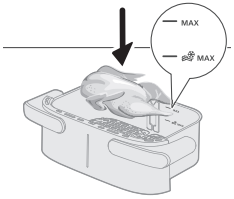
1 Ta ut skilleveggen.



2 Legg bunnplaten i den lille pannen.

Merk

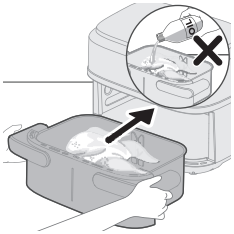
- Man må gjerne bruke litt krefter for å plassere bunnplatene i pannen.



3 Legg ingrediensene i pannen.

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 pannen over MAX-merket da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.

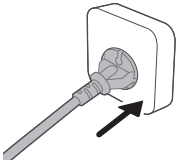


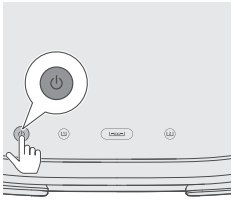
4 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Forsiktig

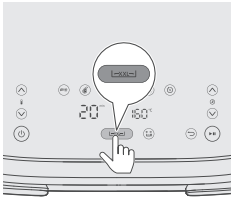
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**

5 Sett støpselet i stikkontakten.





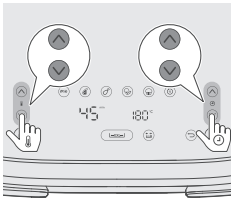
6 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



7 Trykk på XXL-knappen.

Merk

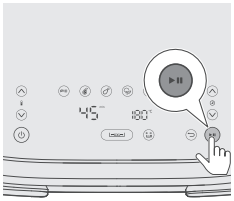
- Ikke velg knappen for venstre panne eller ⑪ knappen for høyre panne ⑫ for tilbereding med XXL-pannen hvis du ikke bruker skilleveggen. Det kan føre til at maten blir for lite stekt.



8 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur (se mattabellen).

Tips

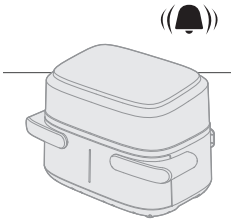
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). Trykk på knappen «» for påminnelse om risting av ingrediensene for å slå på funksjonen og minne deg om å riste ingrediensene.



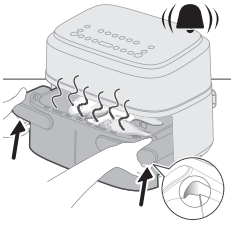
9 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

Merk

- Hvis du trenger å riste eller snu maten halvveis i steketiden (det høres en pipelyd, og riste-varsel blinker hvis du får en påminnelse om risting), trekker du ut pannen med kurven og rister den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.



10 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



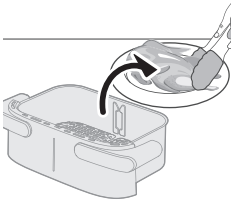
11 Hold i sporet på sidehåndtakene for å trekke ut pannen og se om ingrediensene er ferdige.

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.**
- **Hvis du vil trekke ut pannen under eller rett etter matlagingen, holder du i sporet på sidehåndtakene for å ta ut pannen, for å unngå at den varme luftstrømmen kommer ut fra apparatet.**

Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.



12 Fjern ingrediensene forsiktig fra pannen med en grilltang.

Forsiktig

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, da kurven kan falle ut av pannen og søle olje.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**

Mattabell for XXL-panne

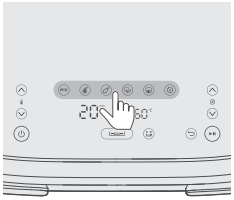
	Matmengde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Liten porsjon	1100 g	200	28	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 13, 17, 20 og 24 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for små porsjoner pommes frites.
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Stor porsjon	1650 g	200	41	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 19, 23, 29 og 35 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	800 g	180	28-33	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	800 g	200	17-22	Rist, snu eller rør om halvveis
Frosne vårruller	800 g	200	10-22	Rist, snu eller rør om halvveis
Kjøttpudding	1000 g	150	50-55	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 190 g / 7 oz)	5 stykk	200	18-20	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	8 stykk	180	25	Rist, snu eller rør om halvveis

Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	6 stykk	180	18-21	Vend etter halvgått tid
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	3–4 stykker	200	16-20	Vend etter halvgått tid
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	5 stykk	200	15-20	
Blandede grønnsaker (grovhakket)	1200 g	180	18-22	Still inn steketiden etter egen smak. Rist, snu eller rør om halvveis
Blandede grønnsaker (grovhakket) Stor porsjon	2000 g	180	20	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 10 og 15 minutter under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner blandede grønnsaker.
Muffins (ca. 40 g per stk.)	12 stykk	160	15	
Kake	500 g	140	40-45	Bruk baketilbehøret. Formen bør være så flat som mulig for å unngå at kaken berører varmeelementet når den heves. Sjekk om kaken er stekt før du tar den ut.
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2,1 oz)	8 stykk	180	8	
Hjemmelaget brød	500 g	160	40-45	Bruk baketilbehøret. Formen bør være så flat som mulig for å unngå at kaken berører varmeelementet når den heves. Sjekk om kaken er stekt før du tar den ut.

Hel kylling (1,4 kg)	1 stykke	180	40-50	Press hele kyllingen for å holde kroppen i en relativt flat tilstand før tilberedning. Prøv å ikke få den til å overskride Max-linjen for å forhindre at hele kyllingen berører varmeelementet under tilberedning.
Kyllinglår med rotgrønnsaker	2 kg	180	45 -60	Rist/snu kyllinglårene halvveis gjennom matlagingen
Hel laksefilet	1,5 kg	180	20-30	I/T
2 x fersk bagett	1 kg	170	25 -40	I/T
Småkaker	450 g	180	15 -25	I/T
Lasagne	2 kg	170	40-50	Legg ost på toppen halvveis ut i matlagingen. Du kan bruke baketilbehør eller et annet tilbehør som passer til XXL-pannen.
Eplekake	2 kg	170	30-45	I/T
Ferske rundstykker	600 g	170	20-35	I/T
Kjøttboller med gnocchi	2 kg	170	20-30	Legg kjøttbollene i pannen og plasser gnocchi sammen med saus og ost i baketilbehøret. Snu kjøttbollene halvveis gjennom matlagingen.
Kalkunrull med grønnsaker	2 kg	180	45 -60	Rist/snu alt halvveis gjennom tilberedningen

Lage mat med en forhåndsinnstilling

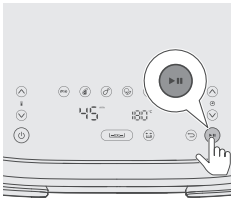
1 Følg trinn 1 til 7 i avsnittet «Matlaging med mattabell» for å gjøre ferdig de vanlige trinnene først.



2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Hvis du vil bytte til en annen forhåndsinnstilling, trykker du på tilbakeknappen eller opphever valget av forhåndsinnstillingsknappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

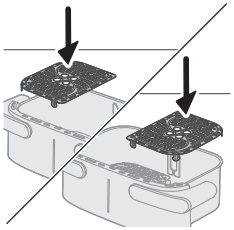
Forhåndsinnstilt tabell for XXL-panne

	Ikon	Matmengde	Standardtemperatur °C	Tid, standard – min.	Merk
Frosne pommes frites		800 g	180	23	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Biff (150–200 g / 5–7 oz)		8 stykk	200	20	
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)		10 stykk	180	24	Rist én gang, snu eller rør halvveis
Blandede grønnsaker		1200 g	180	20	Grovhakket, rist, snu eller rør halvveis
Kake/muffins		500 g	140	40	Kake: Bruk baketilbehøret. Formen bør være så flat som mulig for å unngå at kaken berører varmeelementet når den heves. Sjekk om kaken er stekt før du tar den ut.
Gjenoppvarm			160	15	Juster tiden i henhold til mattype og matmengde

Matlaging i to panner

Matlaging med tidsfunksjon

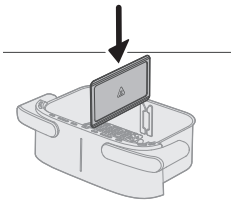
Hvis du lager to matvarer med forskjellige temperaturer og tid, bruker du **Tidsfunksjonen** til å fullføre begge rettene samtidig.



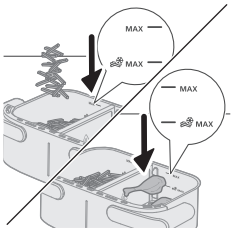
1 Legg bunnplaten i den lille pannen.

Merk

- Man må gjerne bruke litt krefter for å plassere bunnplatene i pannen.



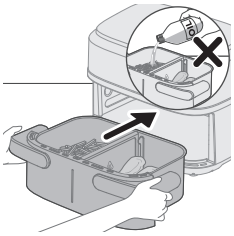
2 Sett inn skilleveggen.



3 Legg de to ingrediensene, for eksempel frosne pommes frites og kyllingklubber, i forskjellige kurver.

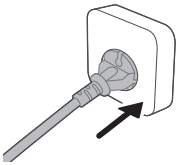
Merk

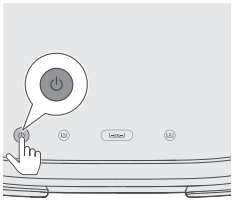
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll pannen over MAX-merket da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



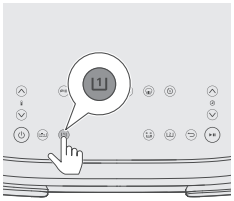
4 Sett pannen tilbake i Airfryer.

5 Sett støpselet i stikkontakten.

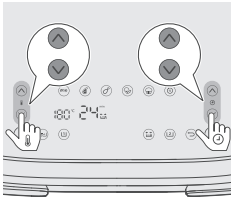




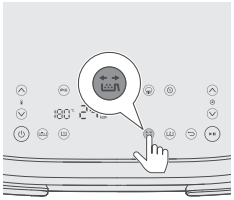
6 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



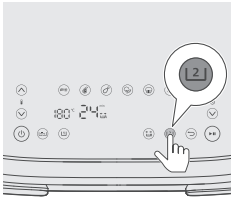
7 Velg den venstre pannen. Indikatoren for tid og temperatur på venstre side begynner å blinke.



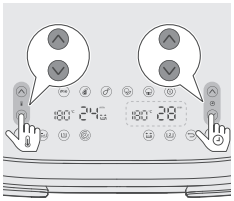
8 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.



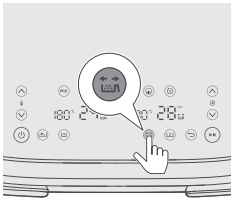
9 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen, hvis ingrediensene må ristes eller snus under matlagingen (se Merknad-kolonnen i mattabellen).



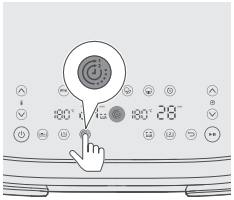
10 Velg den høyre pannen. Indikatoren for tid og temperatur på høyre side begynner å blinke.



11 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.



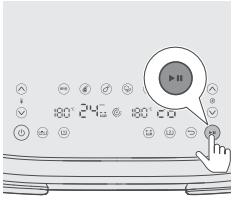
12 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen, hvis ingrediensene må ristes eller snus under tilberedningen. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se merknad-kolonnen i mattabellen.



13 Trykk på tidsfunksjonknappen for å sikre at begge rettene blir ferdige samtidig.

Merk

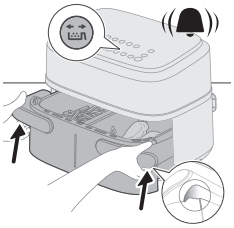
- Hvis du tilbereder to typer mat med ulike funksjoner, temperaturer og tilberedningstider, og de ikke trenger å være ferdig samtidig, kan du hoppe over dette trinnet.
- Hvis du justerer tiden for én panne under matlagingen, deaktiveres Tidsfunksjonen, og begge pannene fungerer separat. Hvis du vil aktivere tidsfunksjonen på nytt, trykker du på start/pause-knappen, deretter på tidsfunksjonsknappen og deretter på start/pause-knappen igjen for å fortsette matlagingen.



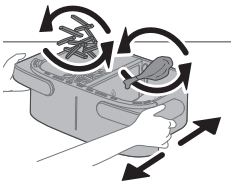
14 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

Tips

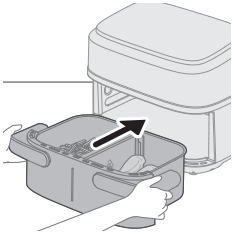
- Du kan sette begge pannene på pause ved å trykke på start/pause-knappen. Trykk den på nytt for å fortsette å steke i begge pannene.
- Hvis du bare vil sette én panne på pause, velger du den pannen først og trykker på start/pause-knappen. Trykk på den igjen for å fortsette matlagingen i den pannen.
- 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.



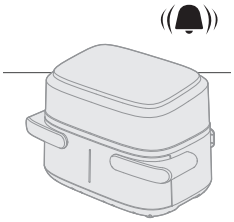
15 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du ut pannen ved å holde i sidehåndtaket med begge hender.



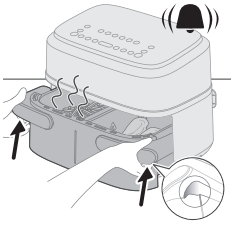
16 Rist pannen over vasken.



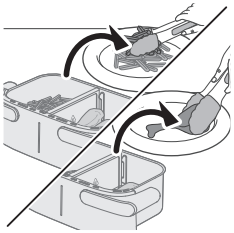
17 Sett pannen tilbake i apparatet.



18 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



19 Hold i sporet på sidehåndtakene for å trekke ut pannen og se om ingrediensene er ferdige. Hvis ikke de er ferdige ennå, skyver du pannen tilbake i airfryeren og legger til noen ekstra minutter.

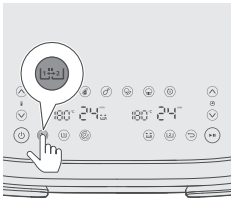


20 Fjern ingrediensene forsiktig fra pannen med en grilltang.

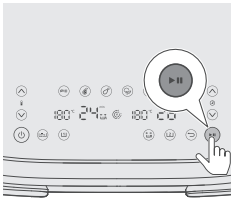
Matlaging med kopieringsfunksjon

Kopieringsfunksjonen brukes til å lage en stor mengde av samme mat eller annen mat ved samme temperatur og med samme tid.

1 Følg trinn 1 til 9 i avsnittet «Matlaging med tidsfunksjon».



2 Trykk på knappen for kopieringsfunksjon.

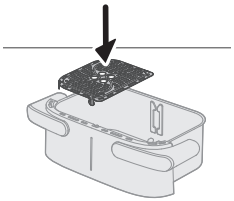


3 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

Matlaging i én liten panne

For å tilberede en liten porsjon av én rett i én liten panne.

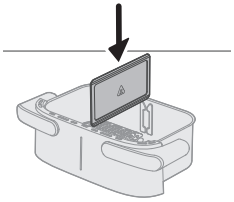
Matlaging med mattabell



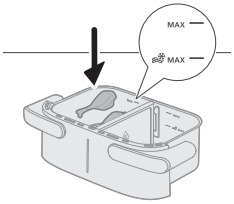
1 Legg bunnplaten i den lille pannen.

Merk

- Man må gjerne bruke litt krefter for å plassere bunnplatene i pannen.



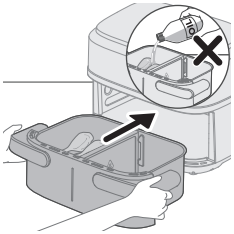
2 Sett inn skilleveggen.



3 Legg ingrediensene i den venstre pannen.

Merk

- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll pannen over MAX-merket da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.

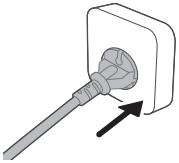


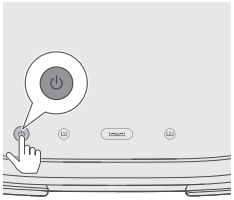
4 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Merk

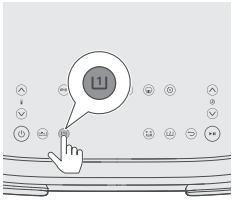
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**

5 Sett støpselet i stikkontakten.





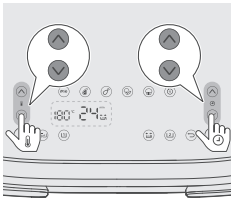
6 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



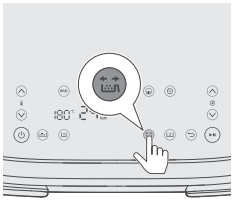
7 Velg den venstre pannen. Indikatoren for tid og temperatur på venstre side begynner å blinke.

Merk

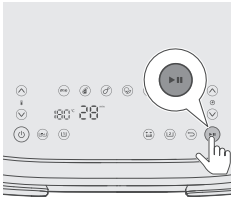
- Ikke velg knappen for XXL-pannen hvis du lager mat i én liten panne med skillevegg. Det kan føre til at maten stekes for mye og et høyere energiforbruk.



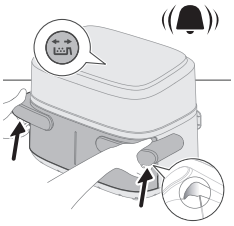
8 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur (se mattabellen).



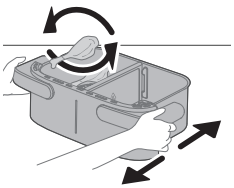
9 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen, hvis ingrediensene må ristes eller snus under tilberedningen. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du se merknad-kolonnen i mattabellen.



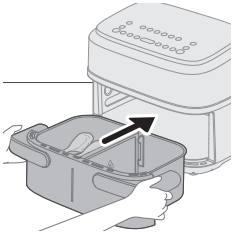
10 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.



11 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du ut pannen ved å holde i sidehåndtaket med begge hender.



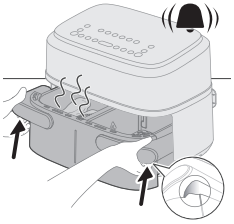
12 Rist pannen over vasken.



13 Sett pannen tilbake i apparatet.



14 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



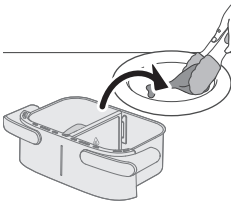
15 Hold i sporet på sidehåndtakene for å trekke ut pannen og se om ingrediensene er ferdige.

Merk

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**

Tips

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.



16 Fjern ingrediensene forsiktig fra pannen med en grilltang.

Merk

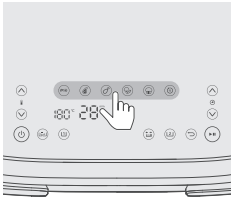
- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, ettersom kurven kan falle ut av pannen og søle vann.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**

Mattabell for én panne

	Matmengde	Temperatur (°C)	Tid (min)	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Liten porsjon	540 g	200	27	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 13, 16, 20 og 23 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for små porsjoner pommes frites.
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Stor porsjon	800 g	200	39	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 18, 23, 28 og 33 minutter. Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
Hjemmelaget pommes frites (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk)	400 g	180	30-35	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	400 g	200	20-22	Rist, snu eller rør om halvveis
Frosne vårruller	400 g	200	15-20	Rist, snu eller rør om halvveis
Kjøttpudding	600 g	150	42-47	Bruk baketilbehøret
Koteletter uten ben (ca. 190 g / 7 oz)	2 stykk	200	18-22	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)	4 stykk	180	26	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst (ca. 160 g / 6 oz)	3 stykk	180	21-23	Vend etter halvgått tid
Hel fisk (rundt 300–400 g/ 11–14 oz)	1 stykke	200	23-25	Vend etter halvgått tid
Fiskefilet (ca. 200 g / 7 oz)	2 stykk	200	24-27	

Blandede grønnsaker (grovhakket)	860 g	180	21	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 10 og 16 minutter under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner blandede grønnsaker.
Muffins (ca. 40 g per stk.)	6 stykk	160	15	
Kake	300 g	160	40-45	Bruk baketilbehøret. Formen bør være så flat som mulig for å unngå at kaken berører varmeelementet når den heves. Sjekk om kaken er stekt før du tar den ut.
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2,1 oz)	4 stykk	180	8	

Matlaging med forhåndsinnstillinger

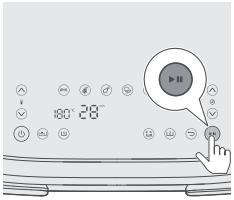


1 Følg trinn 1 til 7 i avsnittet «Matlaging med mattabell».

2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Hvis du vil bytte til en annen forhåndsinnstilling, trykker du på tilbakeknappen eller opphever valget av forhåndsinnstillingsknappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

Forhåndsinnstilt tabell for én panne

	Ikon	Matmengde	Standardtemperatur °C	Tid, standard – min.	Merk
Frosne pommes frites		400 g	180	24	Rist, snu eller rør 2–3 ganger

Biff (150–200 g / 5–7 oz)		4 stykk	200	22	
Kyllingklubber (ca. 125 g / 4,5 oz)		5 stykk	180	26	Rist én gang, snu eller rør halvveis
Blandede grønnsaker		500 g	180	18	Grovhakket, rist, snu eller rør halvveis
Kake/muffins (rundt 50 g / 2 oz)		6 stykk	160	20	Muffins: Bruk muffinsformer.
Gjenoppvarm			160	16	Juster tiden i henhold til mattype 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.

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Til XXL-pannen trenger du 800 g / 28 oz og til den lille pannen 400 g / 14 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.

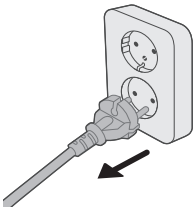
6 Legg potetstavene i kurven.

Rengjøring

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.**

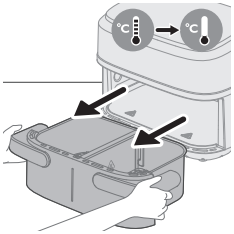
Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk.



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.

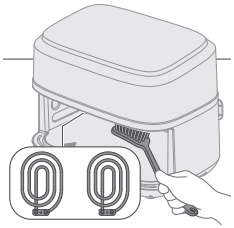


2 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.

3 Rengjør pannen, bunnplatene og deleren i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en slipefri svamp (se «Rengjøringstabell»).

Tips

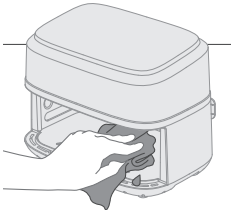
- Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller 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 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

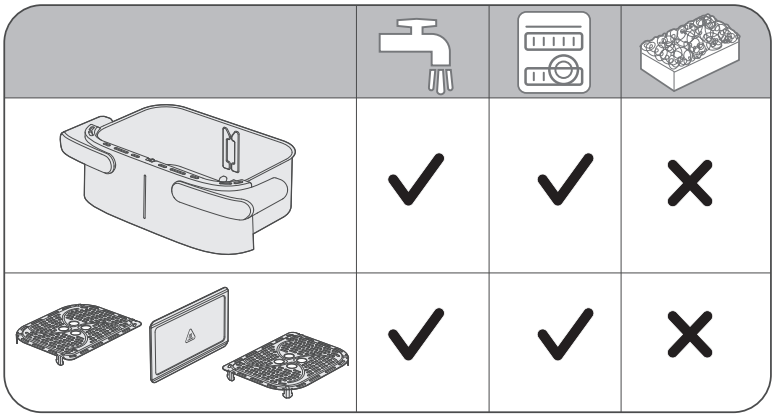


5 Tørk forsiktig på utsiden av apparatet med en ren og myk klut for å unngå riper. Begynn med en lett fuktet klut og bruk deretter en tørr klut om nødvendig.



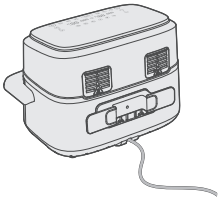
6 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

Rengjøringstabell



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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	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.
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.	Apparatet er for kaldt. La det stå i romtemperatur i minst 60 minutter. Ring Philips' servicetelefonnummer eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i hvis problemet vedvarer.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Skjermen på airfryeren viser «E2».	Skilleveggen er ikke satt inn.	Sett inn skilleveggen.
	«E2»-varselet oppstår og stopper stekingen akkurat når en av de små pannene stopper stekingen, og den andre pannen begynner stekingen umiddelbart.	Trekk ut pannen for å la apparatet kjøles ned i 2 minutter, og sett den tilbake for å forberede matlagingen for den andre lille pannen.
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.

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 441
Niebezpieczeństwo 441
Ostrzeżenie 442
Przestroga 443
Pola elektromagnetyczne (EMF) 444
Recykling 445
Gwarancja i pomoc techniczna 445
Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji 445
Wstęp 445
Opis ogólny 446
Główne części 446
Opis panelu sterowania 447
Opis funkcji 447
Przed pierwszym użyciem 448
Przygotowanie do pierwszego użycia 449
Zasady używania urządzenia 449
Gotowanie w patelni XXL 449
Gotowanie na dwóch patelniach 456
Gotowanie w małej pojedynczej patelni 461
Czyszczenie 468
Tabela dotycząca czyszczenia 469
Przechowywanie 469
Rozwiązywanie problemów 470

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

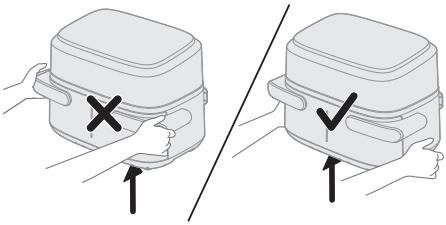
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Zawsze wkładaj na patelnię składniki, które chcesz usmażyć, tak 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.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie wkładaj na patelnię produktów w ilości, która przekracza maksymalny oznaczony na niej poziom.
- Zawsze upewniaj się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu uchwyt na przewód.
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania — gorący element grzejny, krawędzie metalowych części.
- Nie podłączaj urządzenia przed wyjęciem opakowania i uchwytu na przewód z szuflady.

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 lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- 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 10 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 uwalniane w pobliżu rączki urządzenia.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- 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 dużą komorę, 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.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dużą komorę, jego waga znacznie wzrasta, gdy komora jest pełna żywności. Do podnoszenia urządzenia za uchwyt należy zawsze używać obu rąk.
- 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, separator i akcesoria umieszczone wewnątrz komory gotowania 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. Należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w internetowym podręczniku użytkownika.
- Nie należy podnosić urządzenia, trzymając za rączkę patelni.



- Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła. Nigdy nie należy usuwać tego elementu dystansowego.
- Nie kładź patelni na panelu UI, ponieważ może spaść i spowodować obrażenia.

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. Firma 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.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 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).
- Zawsze upewniaj się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.
- W przypadku korzystania z patelni XXL upewnij się, że lewy i prawy program są takie same.
- To urządzenie jest wyposażone w krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia, które może wystąpić w przypadku dłuższego przewodu zasilającego.
- Można korzystać z przedłużacza pod warunkiem zachowania ostrożności. W przypadku używania przedłużacza:
  - Oznaczona wartość znamionowa przewodu musi być taka sama jak wartość znamionowa urządzenia.
  - Przewód powinien być ułożony w taki sposób, aby nie wystawał poza krawędź blatu lub stołu, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub spowodować potknięcie.
  - Przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem.
- To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jedna krawędź jest szersza od drugiej). W celu ograniczenia ryzyka porażenia prądem elektrycznym wtyczka ta jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

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.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni Netherlands B.V., z siedzibą zarejestrowaną pod adresem Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holandia, udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po dacie zakupu (lub po dacie dostawy, jeśli przypada później). 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, zamówić części zamienne lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **home.id/warranty**.

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji

Informacje dotyczące ekologicznej konstrukcji dla identyfikatora(-ów) modelu: NA15x

Opis	Symbol	Wartość	Jednostka
Pobór mocy w trybie wyłączenia	Wył.	0,2	W
Pobór mocy w trybie czuwania	CZUW.	nie dot.	W
Okres przed automatycznym przełączeniem w tryb czuwania	CZUW.	20	min
Norma dla pomiaru wartości eksploatacyjnej	EN 50564:2011		
Dodatkowych informacji udzielają	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Holandia		
Urządzenie spełnia wymogi dotyczące ekoprojektu określone w ROZPORZĄDZENIU KOMISJI (UE) 2023/826.			

Wstęp

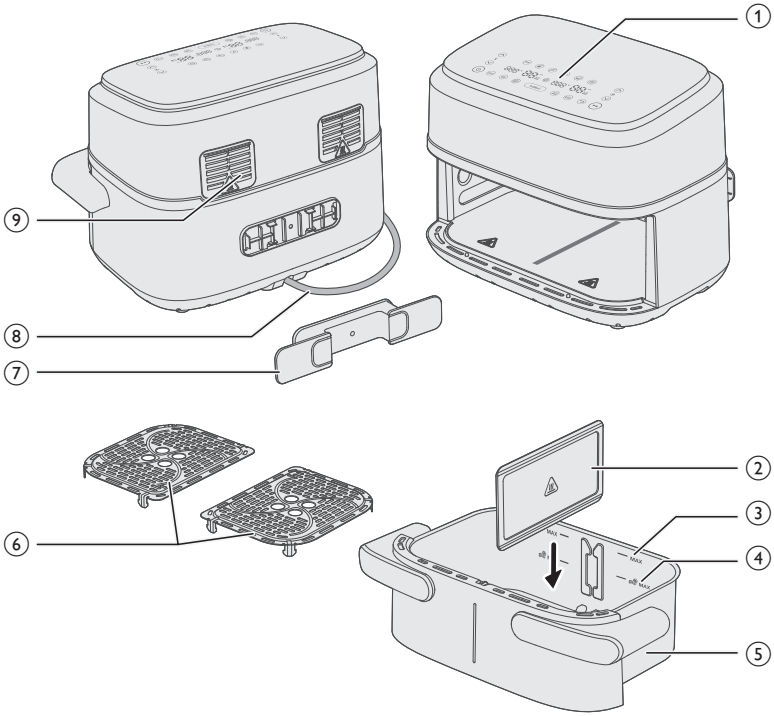
Gratulujemy i witamy w rodzinie Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Podwójne kosze urządzenia Airfryer z odłączanym separatorem zapewniają elastyczność wyboru naczyń o różnej pojemności, można przygotować 1–2 porcje żywności w małym naczyniu o pojemności 3,55 l i dużą porcję żywności dla całej rodziny w naczyniu XXL o pojemności 7,1 l bez separatora. Dodatkowo można przygotować dwa różne składniki o różnej temperaturze i czasie gotowania, a następnie zakończyć ich gotowanie w tym samym czasie.

Urządzenie jest dostarczane z aplikacją HomeID, 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

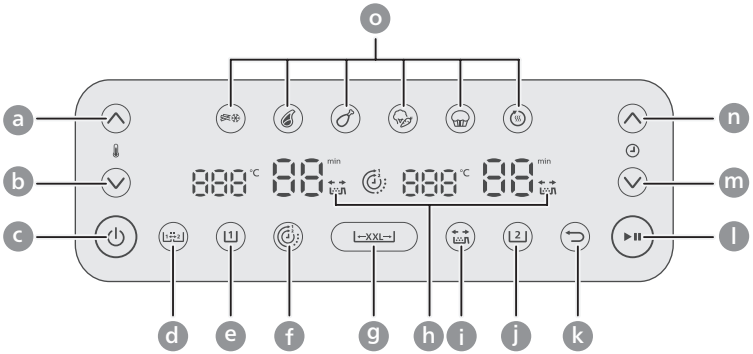


Główne części

1 Panel sterowania
2 Odłączany separator
3 Oznaczenie MAX dla składników
4 Oznaczenie MAX dla mrożonych przekąsek na bazie ziemniaków
5 Patelnia XXL o pojemności 7,1 l
6 Płyty dolne
7 Uchwyt przewodu

8 Przewód zasilający
9 Wyloty powietrza

Opis panelu sterowania



a Podwyższenie temperatury
b Obniżenie temperatury
c Włącznik/wyłącznik
d Przycisk funkcji kopiowania
e Przycisk lewej patelni
f Przycisk funkcji czasu
g Przycisk patelni XXL
h Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu
i Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
j Przycisk prawej patelni
k Przycisk powrotu
l Przycisk uruchomienia/wstrzymania
m Przycisk skracania czasu
n Przycisk wydłużania czasu
o Przyciski wstępnych ustawień

Opis funkcji

Funkcja kopiowania

Możesz ustawić czas i temperaturę dla jednej patelni i skopiować ustawienia do drugiej , naciskając przycisk funkcji kopiowania.

Funkcja czasu

Automatycznie synchronizuje czas gotowania, aby zapewnić, że obie patelnie zakończą gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania są różne.

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.

Ustawienie zaprogramowane

Możesz wybierać spośród 6 zaprogramowanych ustawień. Zaprogramowane ustawienia 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 frytki	Stek	Nóżki kurczaka	Mieszanka warzyw	Ciasto/babeczka	Ponowne podgrzewanie

Przycisk patelni XXL

Można gotować na jednej patelni 7,1L XXL, zdejmując separator i naciskając przycisk patelni XXL.

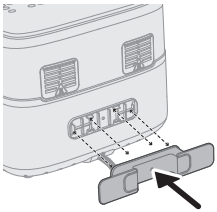
Przycisk powrotu

Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program/funkcję.

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



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. Wyjmij uchwyt przewodu z patelni i przymocuj go do wyznaczonego miejsca z tyłu urządzenia, klikając go w odpowiednim miejscu.

Przestroga

- **Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.**

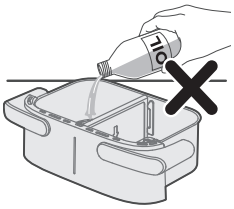
Przygotowanie do pierwszego użycia

Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Uwaga

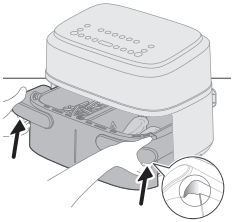
- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary — np. ściany czy szafki — ani pod takimi przedmiotami.

Zasady używania urządzenia



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.**



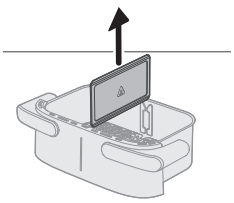
Uwaga

- Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu, jeśli chcesz wyjąć patelnię, trzymaj uchwyty boczne w rowkach, aby uniknąć poparzenia gorącym powietrzem wydobywającym się z urządzenia.

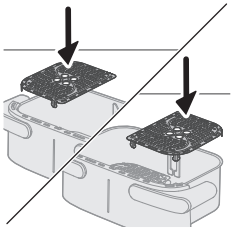
Gotowanie w patelni XXL

Aby ugotować dużą porcję jednej potrawy, usuń separator i wykorzystaj całą przestrzeń do gotowania patelni XXL o pojemności 7,1 l.

Gotowanie z użyciem tabeli żywności



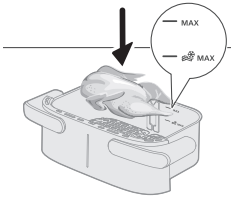
1 Wyjmij separator.



2 Włóż odpowiednio dolne płyty do patelni.

Uwaga

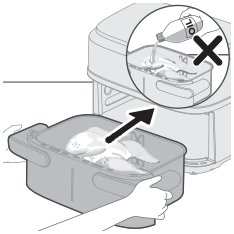
- Umieszczenie płyt dolnych na patelni wymaga użycia pewnej siły.



3 Włóż składniki na patelnię.

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 patelni powyżej oznaczenia „MAX", ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

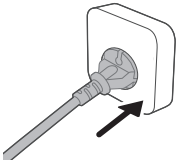


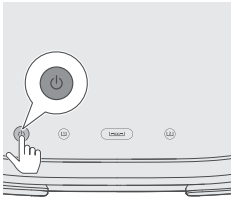
4 Włóż patelnię do urządzenia Airfryer.

Przestroga

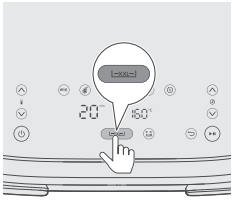
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.





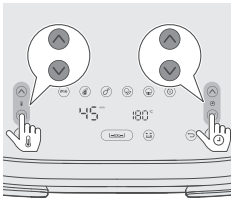
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



7 Naciśnij przycisk XXL.

Uwaga

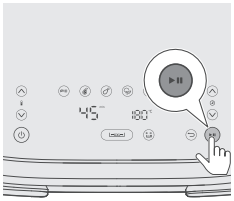
- Nie wybieraj przycisku Lewa patelnia ⑪ lub Prawa patelnia do gotowania ⑫ na patelni XXL bez separatora. Może to spowodować niedogotowanie potraw.



8 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności).

Wskazówka

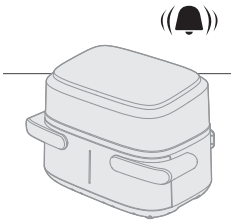
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności"). Aby przypomnieć o potrząsaniu składnikami, naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu „" w celu włączenia tej funkcji.



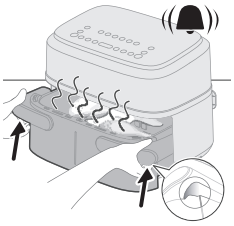
9 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga

- Jeśli składnik wymaga potrząśnięcia lub obrócenia w połowie czasu gotowania („sygnał dźwiękowy" i powiadomienie o potrząsaniu będą migać, jeśli przypomnienie o potrząsaniu jest włączone), wyciągnij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



10 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



11 Trzymaj uchwyty boczne w rowkach, aby wyciągnąć patelnię i sprawdzić, czy składniki są gotowe.

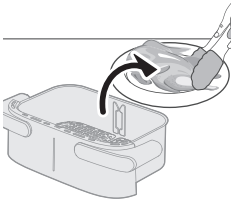
Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**
- **Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu, jeśli chcesz wyjąć patelnię, trzymaj uchwyty boczne w rowkach, aby uniknąć poparzenia gorącym powietrzem wydobywającym się z urządzenia.**

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

12 Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiec do grilla.



Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a olej 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.**
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

Tabela żywności na patelnię XXL

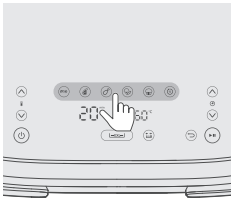
	Ilość żywności	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Mała porcja	1100 g	200	28	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 13, 17, 20 i 24 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia małych porcji frytek.
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Duża porcja	1650 g	200	41	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 19, 23, 29 i 35 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	800 g	180	28–33	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Mrożone kawałki kurczaka	800 g	200	17–22	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	800 g	200	10–22	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Pieczeń	1000 g	150	50–55	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 uncji)	5 sztuk	200	18–20	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	8 sztuk	180	25	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	6 sztuk	180	18–21	Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3–4 sztuki	200	16–20	Obróć w połowie czasu
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	5 sztuk	200	15–20	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	1200 g	180	18–22	Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mieszanka warzyw (grubo posiekana) Duża porcja	2000 g	180	20	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub wymieszaj potrawę po 10 i 15 minutach gotowania, aby uzyskać idealny efekt podczas przygotowywania dużych porcji mieszanki warzyw.
Muffiny (około 40 g / szt.)	12 sztuk	160	15	
Ciasto	500 g	140	40–45	Użyj akcesorium do pieczenia. Kształt powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania, a przed wyjęciem ciasta należy sprawdzić, czy jest już gotowe.
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2,1 uncji)	8 sztuk	180	8	

Chleb domowy	500 g	160	40–45	Użyj akcesorium do pieczenia. Kształt powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania, a przed wyjęciem ciasta należy sprawdzić, czy jest już gotowe.
Cały kurczak (1,4 kg)	1 sztuka	180	40–50	Przed gotowaniem kurczaka w całości ułóż go, tak aby jego korpus był w miarę płaski. Staraj się, aby kurczak w całości nie wystawał poza linię „Max", ponieważ podczas gotowania mógłby dotknąć elementu grzejnego.
Udka kurczaka z warzywami korzeniowymi	2 kg	180	45–60	Potrząśnij/obróć udka kurczaka w połowie gotowania.
Filet z łososia w całości	1,5 kg	180	20–30	nie dot.
2 x świeża bagietka	1 kg	170	25 -40	nie dot.
Ciasteczka z kawałkami czekolady	450 g	180	15 -25	nie dot.
Lasagne	2 kg	170	40–50	Dodaj ser na wierzch w połowie gotowania, możesz użyć akcesoriów do pieczenia lub dowolnej formy pasującej do patelni XXL
Strudel jabłkowy	2 kg	170	30–45	nie dot.
Świeże bułki	600 g	170	20–35	nie dot.

Klopsiki z pieczonym gnocchi	2 kg	170	20–30	Klopsiki umieszcza się na patelni, a gnocchi umieszcza się razem z sosem i serem w akcesorium do pieczenia; należy obrócić klopsiki w połowie gotowania.
Rolada indyka z warzywami	2 kg	180	45–60	Potrząśnij/obróć wszystko w połowie gotowania

Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia

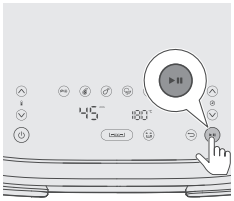


1 Wykonaj kroki od 1 do 7 w sekcji „Gotowanie z użyciem tabeli żywności", aby najpierw wykonać typowe czynności.

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.

Tabela ustawień zaprogramowanych patelni XXL

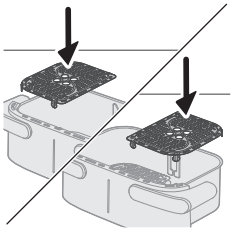
	Ikona	Ilość żywności	Domyślna temperatura w °C	Domyślne ustawienie czasu w min	Uwaga
Mrożone frytki		800 g	180	23	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Stek (150–200 g / 5–7 uncji)		8 sztuk	200	20	
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)		10 sztuk	180	24	potrząśnij jeden raz, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

Mieszanka warzyw		1200 g	180	20	Z grubsza posiekane, potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Ciasto/babeczka		500 g	140	40	Ciasto: użyj akcesoriów do pieczenia, kształt powinien być jak najbardziej płaski, aby uniknąć dotknięcia elementu grzejnego podczas wyrastania, sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem ciasta.
Ponowne podgrzewanie			160	15	Dostosuj czas do rodzaju i ilości potrawy

Gotowanie na dwóch patelniach

Gotowanie z funkcją czasu

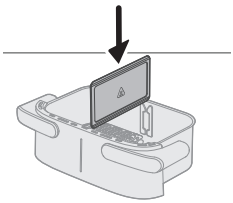
W przypadku gotowania dwóch potraw z różnymi temperaturami i czasem, użyj **funkcji czasu**, aby zakończyć gotowanie na obu potraw w tym samym czasie.



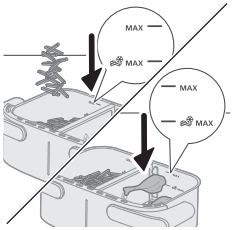
1 Włóż odpowiednio dolne płyty do patelni.

Uwaga

- Umieszczenie płyt dolnych na patelni wymaga użycia pewnej siły.



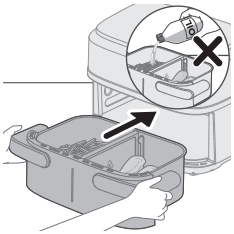
2 Włóż separator.



3 Umieść dwa składniki, na przykład mrożone frytki i nóżki kurczaka, w różnych koszach.

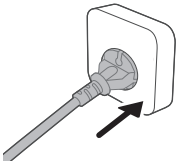
Uwaga

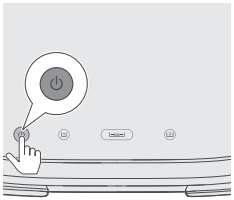
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności", aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności" ani nie przepełniaj patelni powyżej oznaczenia „MAX", ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



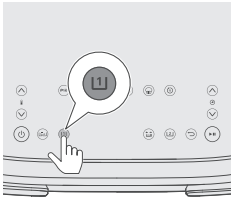
4 Włóż patelnię do urządzenia Airfryer.

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

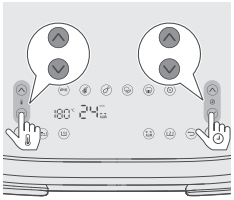




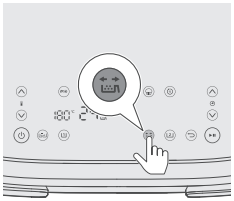
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



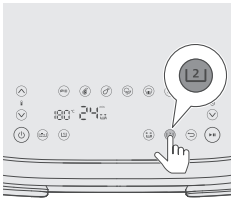
7 Wybierz lewą patelnię. Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.



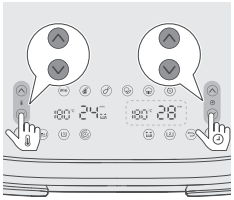
8 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



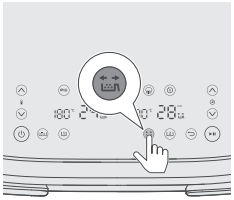
9 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli składniki wymagają potrząsania lub obracania podczas gotowania (więcej informacji można znaleźć w kolumnie Uwaga w Tabeli żywności).



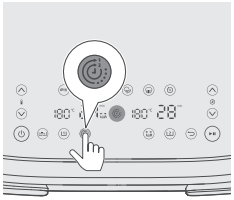
10 Wybierz prawą patelnię. Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



11 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



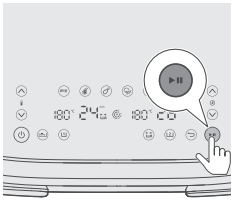
12 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli składniki wymagają potrząsania lub obracania podczas gotowania. Więcej informacji można znaleźć w kolumnie Uwaga w Tabeli żywności.



13 Naciśnij przycisk funkcji czasu, aby upewnić się, że obie potrawy zakończą gotowanie w tym samym czasie.

Uwaga

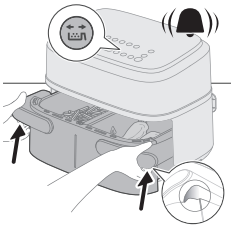
- W przypadku gotowania dwóch rodzajów potraw o różnych funkcjach, temperaturach i czasach gotowania, które nie muszą zakończyć się w tym samym czasie, można pominąć ten krok.
- Jeśli podczas gotowania ustawisz czas dla jednej patelni, funkcja czasu zostanie wyłączona, a obie patelnie będą działać oddzielnie. Aby ponownie włączyć funkcję czasu, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, następnie naciśnij przycisk funkcji czasu i ponownie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby wznowić gotowanie.



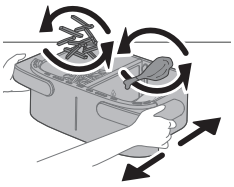
14 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

Wskazówka

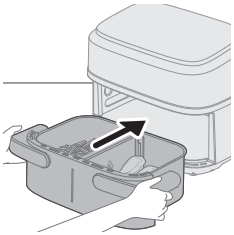
- Aby zatrzymać obie patelnie, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie na obu patelniach.
- Aby wstrzymać tylko jedną patelnię, najpierw wybierz tę patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować 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.



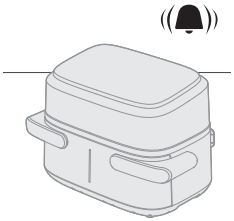
15 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyciągnij patelnię, trzymając oburącz za boczny uchwyt.



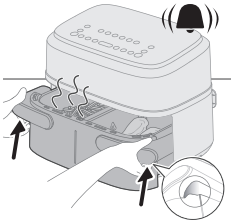
16 Potrząśnij patelnią nad zlewem.



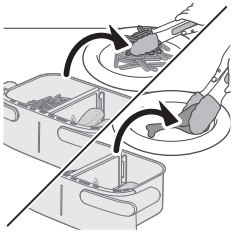
17 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



18 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



19 Trzymaj uchwyty boczne w rowkach, aby wyciągnąć patelnię i sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli jeszcze nie, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer i wydłuż czas gotowania o kilka dodatkowych minut.

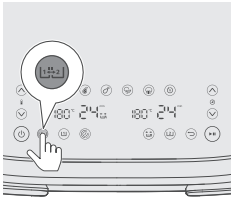


20 Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

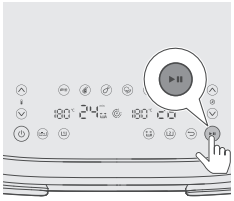
Gotowanie z funkcją kopiowania

Funkcja kopiowania służy do gotowania dużej ilości tej samej lub różnych potraw w tej samej temperaturze i czasie.

1 Wykonaj kroki od 1 do 9 opisane w rozdziale „Gotowanie z funkcją czasu”.



2 Naciśnij przycisk funkcji kopiowania.

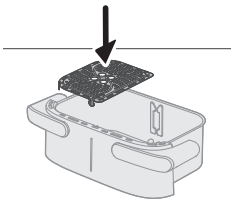


3 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

Gotowanie w małej pojedynczej patelni

Aby ugotować małą porcję pojedynczej potrawy na małej patelni.

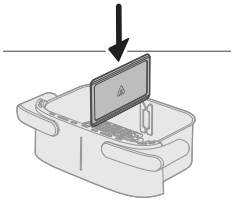
Gotowanie z użyciem tabeli żywności



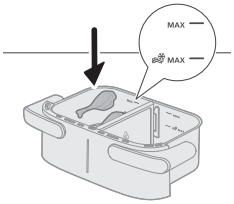
1 Włóż odpowiednio dolne płyty do patelni.

Uwaga

- Umieszczenie płyt dolnych na patelni wymaga użycia pewnej siły.



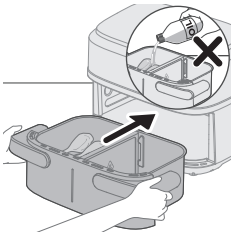
2 Włóż separator.



3 Włóż składniki na lewą patelnię.

Uwaga

- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepełniaj patelni powyżej oznaczenia „MAX”, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

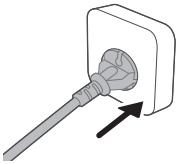


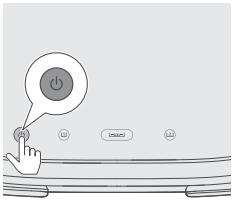
4 Włóż patelnię do urządzenia Airfryer.

Przestroga

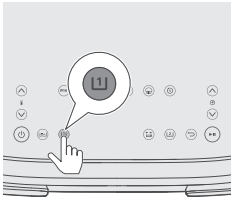
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.





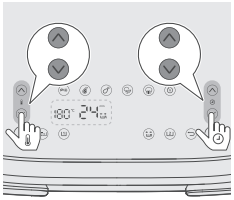
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



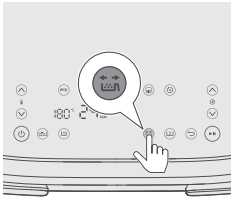
7 Wybierz lewą patelnię. Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.

Uwaga

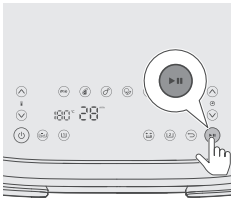
- Nie należy wybierać przycisku „Patelnia XXL" do gotowania na małej pojedynczej patelni z separatorem. Może to skutkować niedogotowaniem potrawy i większym zużyciem energii.



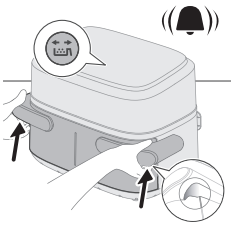
8 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności).



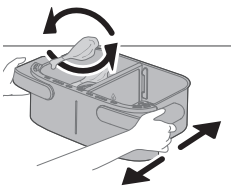
9 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli składniki wymagają potrząsania lub obracania podczas gotowania. Więcej informacji można znaleźć w kolumnie Uwaga w Tabeli żywności.



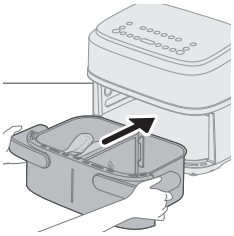
10 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.



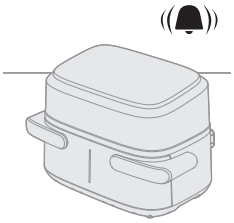
11 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyciągnij patelnię, trzymając oburącz za boczny uchwyt.



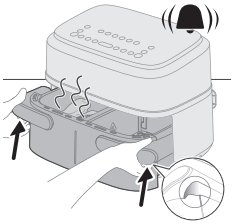
12 Potrząśnij patelnią nad zlewem.



13 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



14 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



15 Trzymaj uchwyty boczne w rowkach, aby wyciągnąć patelnię i sprawdzić, czy składniki są gotowe.

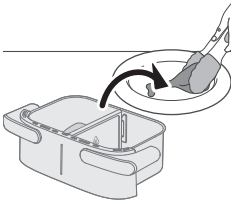
Przestroga

- **Patelnia urządzenia Airfryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Wskazówka

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

16 Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiec do grilla.



Przestroga

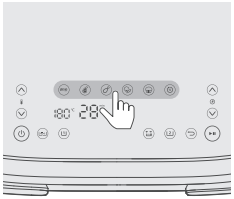
- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może pryskać.**
- **Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.**
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**

Tabela żywności dla pojedynczej patelni

	Ilość żywności	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Mała porcja	540 g	200	27	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 13, 16, 20 i 23 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia małych porcji frytek.

Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala) Duża porcja	800 g	200	39	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub obróć potrawę po 18, 23, 28 i 33 minutach. Podczas smażenia potrząśnij 4 razy, aby uzyskać idealny efekt wysmażenia dużych porcji frytek.
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	400 g	180	30–35	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Mrożone kawałki kurczaka	400 g	200	20–22	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	400 g	200	15–20	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pieczeń	600 g	150	42–47	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 190 g / 7 uncji)	2 sztuk	200	18–22	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	4 sztuk	180	26	potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	3 sztuk	180	21–23	Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 sztuka	200	23–25	Obróć w połowie czasu
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	2 sztuk	200	24–27	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	860 g	180	21	Wyłącz przypomnienie o potrząsaniu i samodzielnie potrząśnij lub wymieszaj potrawę po 10 i 16 minutach gotowania, aby uzyskać idealny efekt podczas przygotowywania dużych porcji mieszanki warzyw.

Muffiny (około 40 g / szt.)	6 sztuk	160	15	
Ciasto	300 g	160	40–45	Używaj akcesoriów do pieczenia. Kształt powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania, a przed wyjęciem ciasta należy sprawdzić, czy jest już gotowe.
Wstępnie upieczony chleb/bułki (około 60 g / 2,1 uncji)	4 sztuk	180	8	



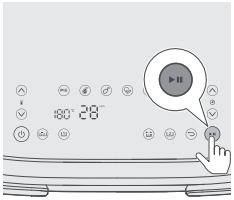
Gotowanie za pomocą zaprogramowanych ustawień

1 Postępuj zgodnie z krokami od 1 do 7 w rozdziale „Gotowanie z użyciem tabeli 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.

Tabela ustawień zaprogramowanych dla pojedynczej patelni

	Ikona	Ilość żywności	Domyślna temperatura w °C	Domyślne ustawienie czasu w min	Uwaga
Mrożone frytki		400 g	180	24	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Stek (150–200 g / 5–7 uncji)		4 sztuk	200	22	

Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)		5 sztuk	180	26	potrząśnij jeden raz, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mieszanka warzyw		500 g	180	18	Z grubsza posiekane, potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Ciasto/babeczka (około 50 g / 2 uncje)		6 sztuk	160	20	Babeczka: użyj foremek do babeczek
Ponowne podgrzewanie			160	16	Dostosuj czas do rodzaju i ilości potrawy

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.

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Do patelni XXL potrzebujesz 800 g / 28 uncji, a do pojedynczej patelni 400 g / 14 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.

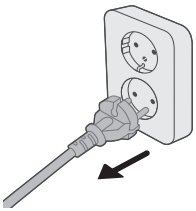
6 Przełóż ziemniaki do kosza.

Czyszczenie

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.**

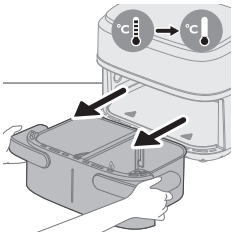
Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.



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.

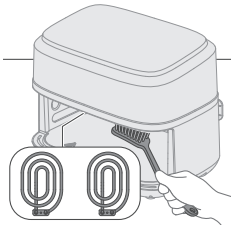


2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

3 Patelnię, dolne płyty i separator 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

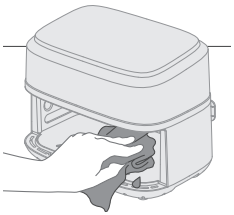
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odczepienie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie 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 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.

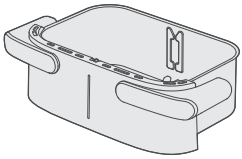
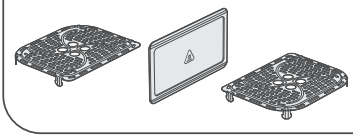


5 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



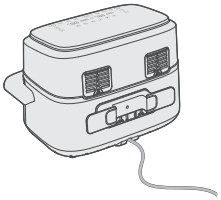
6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

Tabela dotycząca czyszczenia

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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 koszyku.	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.
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.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do koszyka.
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.	Urządzenie jest zbyt zimne. Zanim go użyjesz, pozostaw na najmniej 60 minut w temperaturze pokojowej. Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju, jeśli problem nadal występuje.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E2”.	Separator nie jest zamontowany.	Zamontuj separator.
	Ostrzeżenie „E2” pojawi się i zatrzyma gotowanie, gdy jedna mała patelnia przestanie gotować, a drugie małe naczynie natychmiast rozpocznie gotowanie.	Wyciągnij patelnię, aby urządzenie ostygło przez 2 minuty, a następnie włóż ją z powrotem, aby przygotować gotowanie dla drugiej małej patelni.
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.

Conteúdo

Instruções de segurança importantes 473
Perigo 473
Aviso 474
Atenção 475
Campos eletromagnéticos (CEM) 476
Reciclagem 476
Garantia e assistência 477
Informação de conceção ecológica 477
Introdução 477
Descrição geral 478
Peças principais 478
Descrição do painel de controlo 479
Descrição das funções 479
Antes da primeira utilização 480
Preparações antes da primeira utilização 481
Utilizar o aparelho 481
Cozinhar no recipiente XXL 481
Cozinhar nos dois recipientes 488
Cozinhar num único recipiente pequeno 493
Limpeza 500
Tabela de limpeza 501
Armazenamento 501
Resolução de problemas 502

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

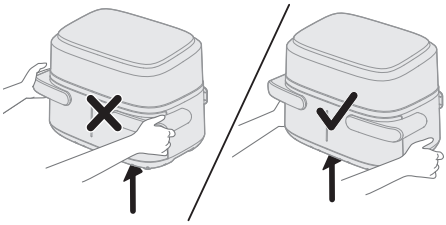
- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do recipiente, para evitar que estes entrem em contacto com a resistência.
- 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 estiver em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no recipiente.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.
- Antes da primeira utilização, o suporte do cabo tem de ser montado no aparelho.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.
- Não ligue a ficha antes de retirar da gaveta o material da embalagem e o suporte 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 utilizado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- 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, 10 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 libertado na posição da pega e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves ou papel vegetal no aparelho.
- 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 uma câmara grande, 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.
- Uma vez que esta Airfryer tem uma câmara grande, torna-se pesada quando está cheia de alimentos. Nunca utilize apenas uma mão para segurar no aparelho.
- 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 divisor 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 do manual de utilização online.
- Não utilize a pega do recipiente para segurar no aparelho.



- O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor. Nunca remova este espaçador.
- Não coloque o recipiente no painel de IU pois pode cair e causar dor.

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.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- 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).
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.
- Ao utilizar o recipiente XXL, certifique-se de que os programas da direita e da esquerda não os mesmos.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento e de tropeçar que pode ocorrer com um cabo de alimentação mais comprido.
- Podem ser usados cabos de extensão se for exercido cuidado durante a sua utilização. Se for utilizado um cabo de extensão:
  - A classificação elétrica do cabo deve ser igual ou superior à classificação do aparelho.
  - O cabo deve ser colocado de forma a não cair sobre a extremidade da banca ou da mesa, onde pode ser puxado por crianças ou alguém tropeçar nele sem querer.
  - O cabo de extensão deve ser um cabo com ligação à terra do tipo 3.
- Este aparelho tem uma ficha polarizada (uma palheta é mais larga que a outra). Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha destina-se a encaixar na tomada polarizada de uma única forma. Se a ficha não encaixar completamente na tomada, inverta a ficha. Se ainda assim não couber, contacte um eletricista qualificado. Não tente modificar a ficha de alguma forma.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

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.

Garantia e assistência

A Versuni Netherlands B.V., registrada em Claude Debussylaan 88, 1082MD, Amsterdã, Países Baixos, oferece uma garantia de dois anos para este produto após data da compra (ou a data de entrega, se posterior) . Esta garantia não é válida se o defeito for devido ao uso incorreto ou manutenção inadequada. Nossa garantia não afeta seus direitos legais como consumidor. Para obter mais informação sobre peças de reposição, ou para invocar a garantia, visite nosso site **home.id/warranty**.

Informação de conceção ecológica

Informação de conceção ecológica para identificador(es) do modelo: NA15x

Designação	Símbolo	Valor	Unidade
Consumo de energia quando desligado	P_{off}	0,2	W
Consumo de energia em modo de espera	P_{sb}	N/A	W
Período antes de entrar automaticamente no modo de espera	T_{sb}	20	Min.
Norma de medição para o valor de serviço	EN 50564:2011		
Informações de contacto para obter mais informações	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Países Baixos		
O aparelho está em conformidade com os requisitos de conceção ecológica do REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2023/826.			

Introdução

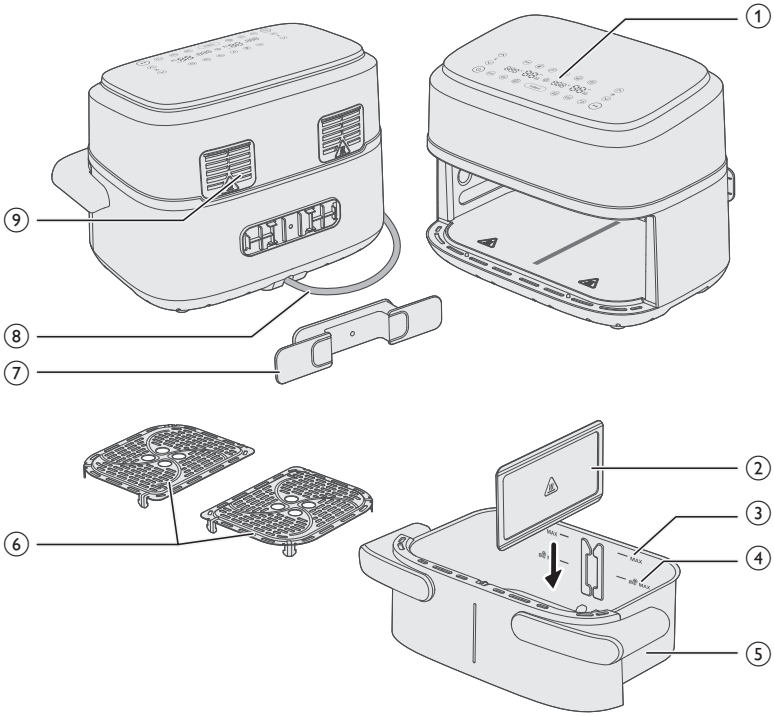
Parabéns e bem-vindo(a) à família Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

Esta Airfryer com cesto duplo e divisor amovível permite-lhe selecionar recipientes com capacidades diferentes, cozinhando alimentos para 1 a 2 doses num recipiente pequeno de 3,55 litros e quantidades maiores num recipiente grande XXL de 7,1 litros sem divisor. Além disso, também lhe permite preparar dois ingredientes diferentes com várias temperaturas e tempos de preparação, conseguindo que fiquem prontos ao mesmo tempo.

Inclui a aplicação HomeID, 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.

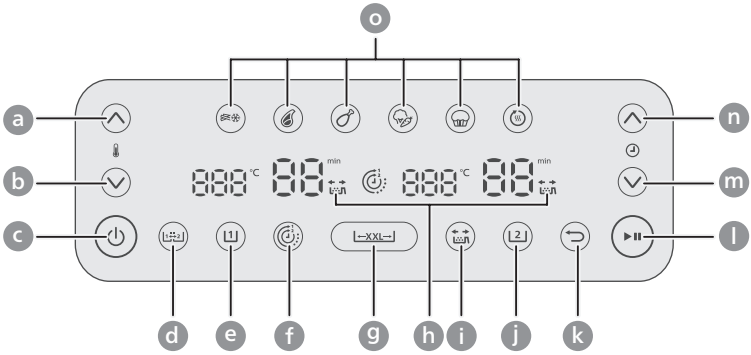
Descrição geral



Peças principais

1 Painel de controlo
2 Divisor amovível
3 Indicação MAX para ingredientes
4 Indicação MAX para snacks congelados à base de batata
5 Recipiente XXL de 7,1 litros
6 Placas inferiores
7 Suporte para fio
8 Cabo de alimentação
9 Saídas de ar

Descrição do painel de controlo



a Aumentar a temperatura
b Diminuir a temperatura
c Botão de alimentação
d Botão de função de cópia
e Botão do recipiente do lado esquerdo
f Botão de função de temporizador
g Botão do recipiente XXL
h Indicação do lembrete de agitação
i Botão do lembrete de agitação
j Botão do recipiente do lado direito
k Botão Voltar
l Botão iniciar/interromper
m Botão para diminuir o tempo
n Botão para aumentar o tempo
o Botões predefinidos

Descrição das funções

Função de cópia

Pode definir o tempo e a temperatura para um recipiente e copiar a definição para o outro recipiente, premindo o botão de função de cópia.

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.

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 ao lado da indicação do tempo.

Predefinições

Pode escolher entre 6 predefinições. As predefinições são programas de preparação que fornecem recomendações de temperatura e tempo de preparação com base numa determinada quantidade de alimentos. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Cozinhar com predefinições".

Batatas congeladas	Bife	Coxas de frango	Legumes variados	Bolos/queques	Aquecer

Botão do recipiente XXL

Pode cozinhar num recipiente XXL de 7,1 litros, retirando o divisor e premindo o botão do recipiente XXL.

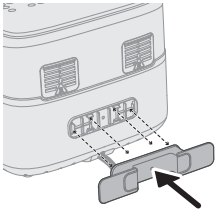
Botão de retroceder

Utilize o botão de retroceder se tiver selecionado por engano a predefinição/função errada.

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



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. Retire o suporte do cabo do recipiente e encaixe-o na área destinada para o efeito na parte posterior do dispositivo até ouvir um clique.

Atenção

- **O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor.**

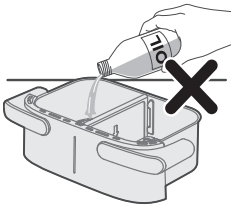
Preparações antes da primeira utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

Nota

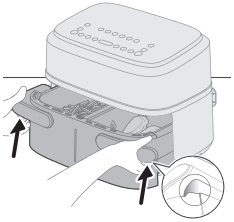
- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.
- Não coloque o aparelho em funcionamento perto ou por baixo de objetos que possam ser danificados pelo vapor, como paredes e armários.

Utilizar o aparelho



Atenção

- **Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem 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.**



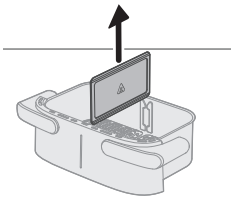
Nota

- Durante ou imediatamente após a preparação dos alimentos, se quiser retirar o recipiente, segure pelas ranhuras das pegas laterais para o retirar, evitando queimar-se devido ao ar quente que é libertado pelo aparelho.

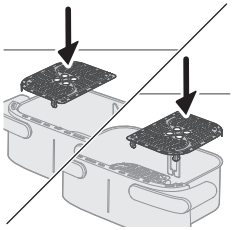
Cozinhar no recipiente XXL

Para cozinhar uma grande porção de um único prato, retire o divisor e aproveite todo o espaço do recipiente XXL de 7,1 litros.

Cozinhar de acordo com a tabela de alimentos



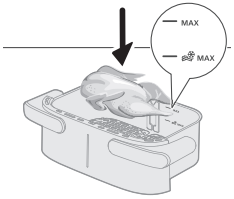
1 Retire o divisor.



2 Coloque as placas inferiores no recipiente.

Nota

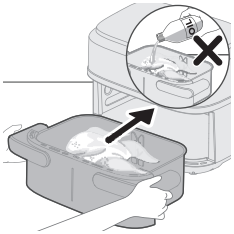
- É normal ter de aplicar alguma força para colocar as placas inferiores no recipiente.



3 Coloque os ingredientes no recipiente.

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 o recipiente além da indicação "MAX", visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.

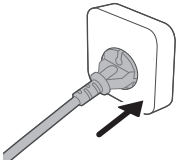


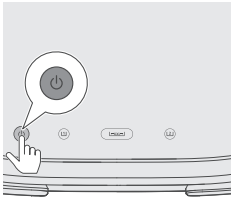
4 Coloque o recipiente na Airfryer.

Atenção

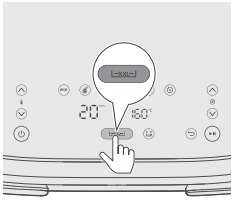
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

5 Ligue a ficha à tomada elétrica.





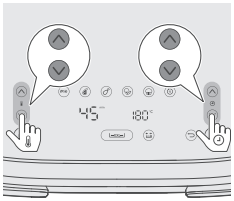
6 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



7 Prima o botão XXL.

Nota

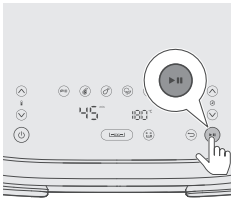
- Não selecione o botão (11) do recipiente do lado esquerdo ou o botão (12) do recipiente do lado direito para cozinhar no recipiente XXL sem divisor. Os alimentos podem não ficar bem cozinhados.



8 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).

Dica

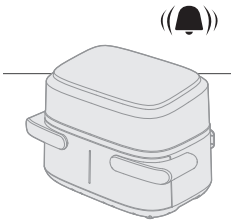
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para não se esquecer de agitar os ingredientes, prima o botão do lembrete de agitação "" para ativar esta função.



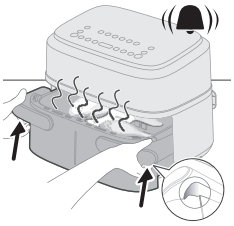
9 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

Nota

- Se o ingrediente tiver de ser agitado ou virado a meio do tempo de preparação (é emitido um sinal sonoro e uma notificação de agitação se o lembrete de agitação estiver ativado), retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.



10 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



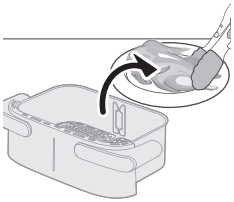
11 Segure pelas ranhuras das pegas laterais para retirar o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

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.).**
- **Durante ou imediatamente após a preparação dos alimentos, se quiser retirar o recipiente, segure pelas ranhuras das pegas laterais para o retirar, evitando queimar-se devido ao ar quente que é libertado pelo aparelho.**

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.



12 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 óleo.**
- **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.**
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

Tabela de alimentos para o recipiente XXL

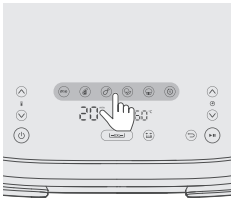
	Quantidade de alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose pequena	1100 g	200	28	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 13, 17, 20 e 24 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de batatas fritas.
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose grande	1650 g	200	41	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 19, 23, 29 e 35 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 p-ol. de espessura)	800 g	180	28-33	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Nuggets de frango congelados	800 g	200	17-22	Agite, vire ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	800 g	200	10-22	Agite, vire ou mexa a meio
Rolo de carne	1000 g	150	50-55	Utilize o acessório de cozedura

Costeletas sem osso (aproximadamente 190 g)	5 unidades	200	18-20	Agite, vire ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	8 unidades	180	25	Agite, vire ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	6 unidades	180	18-21	Vire a meio
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	3–4 unidades	200	16-20	Vire a meio
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	5 unidades	200	15-20	
Legumes variados (picados grosseiramente)	1200 g	180	18-22	Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal. Agite, volte ou mexa a meio
Legumes variados (picados grosseiramente) Dose grande	2000 g	180	20	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 10 e 15 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais.
Queques (aproximadamente 40 g/unidade)	12 unidades	160	15	
Bolo	500 g	140	40-45	Utilize o acessório de cozedura. A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o bolo toque na resistência ao levedar; verifique a cozedura antes de retirar o bolo.
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	8 unidades	180	8	

Pão caseiro	500 g	160	40-45	Utilize o acessório de cozedura. A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o bolo toque na resistência ao levedar; verifique a cozedura antes de retirar o bolo.
Frango inteiro (1,4 kg)	1 unidade	180	40-50	Comprima o frango inteiro para que fique mais ou menos espalmado antes de cozinhar. Tente não exceder a linha Max para evitar que o frango inteiro toque na resistência durante a cozedura.
Pernas de frango com tubérculos	2 kg	180	45 -60	Agite/vire as pernas de frango a meio da preparação
Tranches de salmão inteiras	1,5 kg	180	20-30	n/a
2 baguetes frescas	1 kg	170	25 -40	n/a
Bolachas com pepitas de chocolate	450 g	180	15 -25	n/a
Lasanha	2 kg	170	40-50	Adicione queijo por cima a meio da preparação; pode utilizar um acessório de cozedura ou qualquer outra forma que caiba no recipiente XXL
Strudel de maçã	2 kg	170	30-45	n/a
Pãezinhos frescos	600 g	170	20-35	n/a

Almôndegas com gnocchi	2 kg	170	20-30	As almôndegas são colocadas no recipiente e os gnocchi são colocados com o molho e o queijo no acessório de cozedura; vire as almôndegas a meio da preparação
Rolo de peru com legumes	2 kg	180	45 -60	Agite/vire tudo a meio da preparação

Cozinhar com uma predefinição

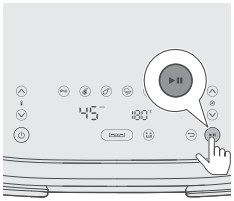


1 Siga os passos 1 a 7 na secção "Cozinhar de acordo com a tabela de alimentos" para concluir primeiro os passos comuns.

2 Selecione a predefinição.

Dica

- Para mudar para outra predefinição, prima o botão de retroceder ou prima novamente o botão de predefinição e selecione a predefinição pretendida.



3 Inicie o processo de preparação premendo o botão de iniciar/interromper.

Tabela de predefinições do recipiente XXL

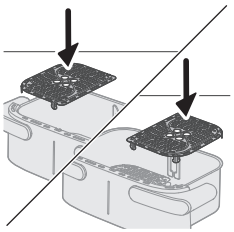
	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura predefinida (°C)	Tempo predefinido (min)	Nota
Batatas congeladas		800 g	180	23	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Bifes (150–200 g/5–7 oz)		8 unidades	200	20	
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/4,5 oz)		10 unidades	180	24	Agite 1 vez, vire ou mexa a meio da preparação

Legumes variados		1200 g	180	20	Cortados grosseiramente, Agite, vire ou mexa a meio da preparação
Bolos/queques		500 g	140	40	Bolos: utilize o acessório de cozedura. A forma deve ser o mais plana possível para evitar que toque na resistência ao levedar; verifique a cozedura antes de retirar o bolo
Aquecer			160	15	Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos

Cozinhar nos dois recipientes

Cozinhar com a função de temporizador

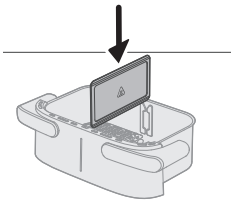
Se pretender cozinhar com diferentes temperaturas e tempos, utilize a **função de temporizador** para que a preparação termine ao mesmo tempo nos dois recipientes.



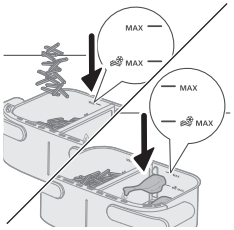
1 Coloque as placas inferiores no recipiente.

Nota

- É normal ter de aplicar alguma força para colocar as placas inferiores no recipiente.



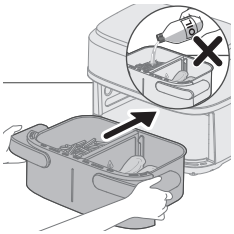
2 Coloque o divisor.



3 Coloque os dois ingredientes (por exemplo, as batatas fritas congeladas e as coxas de frango) em cestos diferentes.

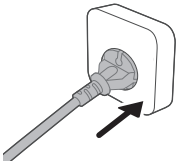
Nota

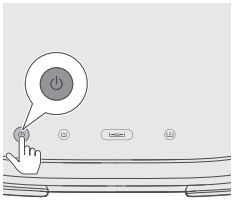
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha o recipiente além da indicação "MAX", visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



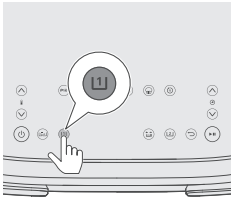
4 Coloque o recipiente na Airfryer.

5 Ligue a ficha à tomada elétrica.

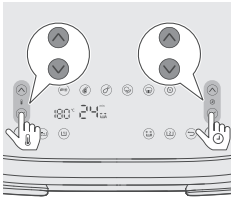




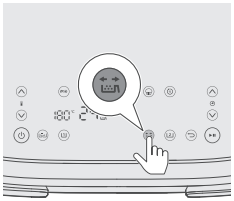
6 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



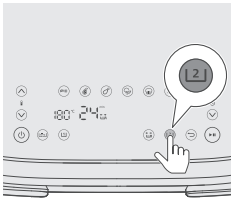
7 Selecione o recipiente do lado esquerdo. A indicação do tempo e da temperatura no lado esquerdo começa a piscar.



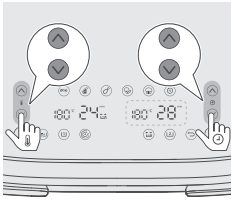
8 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.



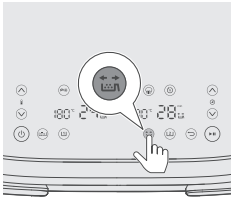
9 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação se os ingredientes tiverem de ser agitados ou virados durante esse processo (para saber mais, consulte a coluna Nota na Tabela de alimentos).



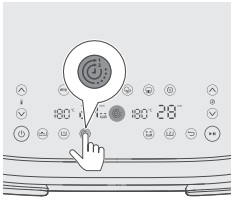
10 Selecione o recipiente do lado direito. Os dígitos do tempo e da temperatura no lado direito começam a piscar.



11 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.



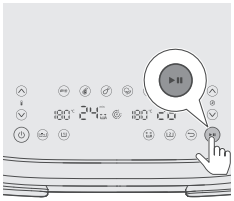
12 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação se os ingredientes tiverem de ser agitados ou virados durante esse processo. Para saber mais, consulte a coluna Nota na Tabela de alimentos.



13 Prima a função de temporizador para garantir que todos os alimentos ficam prontos ao mesmo tempo.

Nota

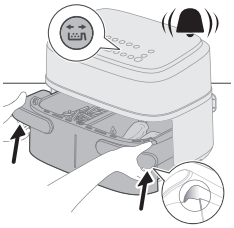
- Se estiver a preparar dois tipos de alimentos com diferentes funções, temperaturas e tempos de preparação e não for necessário terminá-los ao mesmo tempo, pode ignorar este passo.
- Durante a preparação, se ajustar o tempo num dos recipientes, a função de temporizador fica desativada e ambos os recipientes funcionam em separado. Para reativar a função de temporizador, prima o botão de iniciar/interromper e, em seguida, prima o botão da função de temporizador e prima novamente o botão de iniciar/interromper para retomar a preparação.



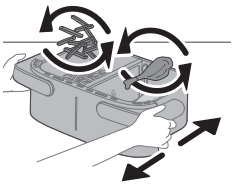
14 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

Dica

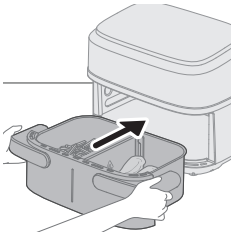
- Para interromper a preparação em ambos os recipientes, prima o botão de iniciar/interromper. Prima novamente para retomar a preparação em ambos os recipientes.
- Para interromper a preparação em apenas um recipiente, selecione primeiro esse recipiente e, depois, prima o botão de iniciar/interromper. 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.



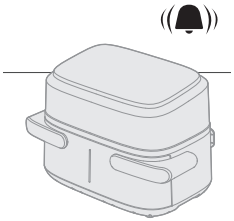
15 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente segurando a pega lateral com ambas as mãos.



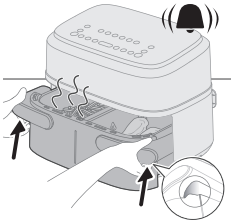
16 Agite o recipiente por cima do lava-loiça.



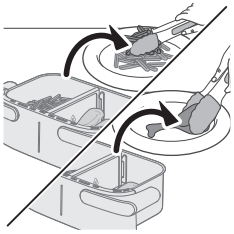
17 Volte a colocar o recipiente no aparelho.



18 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



19 Segure pelas ranhuras das pegas laterais para retirar o recipiente e verifique se os ingredientes já estão prontos. Se ainda não estiverem, basta voltar a introduzir o recipiente na Airfryer e adicionar mais alguns minutos.

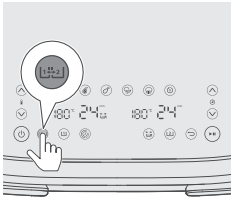


20 Retire cuidadosamente os ingredientes do recipiente com pinças de churrasco.

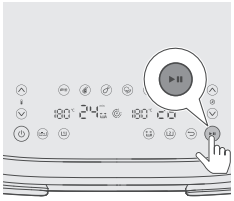
Cozinhar com a função de copiar

A função de copiar é utilizada para cozinhar uma grande quantidade do mesmo prato ou de pratos diferentes com a mesma definição de tempo e temperatura.

1 Siga os passos 1 a 9 no capítulo "Cozinhar com a função de temporizador".



2 Prima o botão da função de copiar.

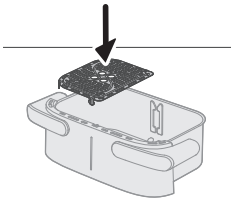


3 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

Cozinhar num único recipiente pequeno

Para cozinhar uma pequena quantidade de um único prato num único recipiente pequeno.

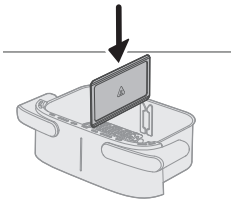
Cozinhar de acordo com a tabela de alimentos



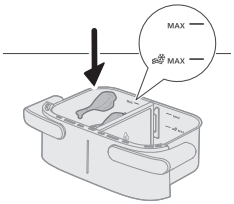
1 Coloque as placas inferiores no recipiente.

Nota

- É normal ter de aplicar alguma força para colocar as placas inferiores no recipiente.



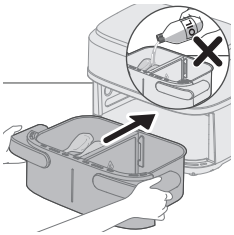
2 Coloque o divisor.



3 Coloque os ingredientes no recipiente do lado esquerdo.

Nota

- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha o recipiente além da indicação "MAX", visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.

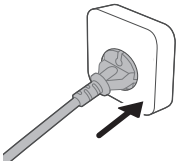


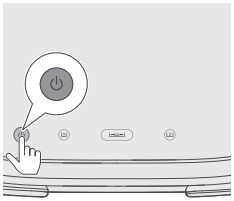
4 Coloque o recipiente na Airfryer.

Nota

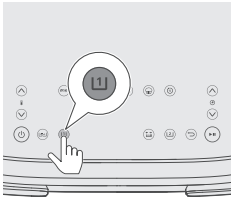
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

5 Ligue a ficha à tomada elétrica.





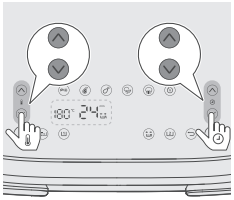
6 Prima o botão ligar/desligar para ligar o aparelho.



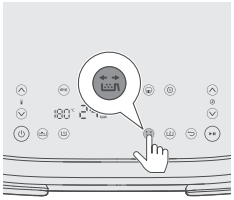
7 Selecione o recipiente do lado esquerdo. A indicação do tempo e da temperatura no lado esquerdo começa a piscar.

Nota

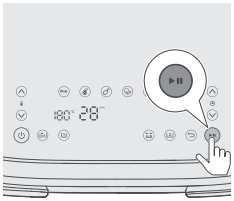
- Não selecione o botão "Recipiente XXL" para a preparação num único recipiente pequeno com divisor. Os alimentos podem ficar demasiado cozinhados e há mais consumo de energia.



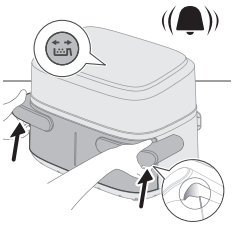
8 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários (consulte a tabela de alimentos).



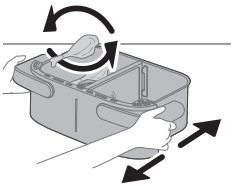
9 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação se os ingredientes tiverem de ser agitados ou virados durante esse processo. Para saber mais, consulte a coluna Nota na Tabela de alimentos.



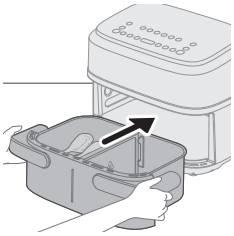
10 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.



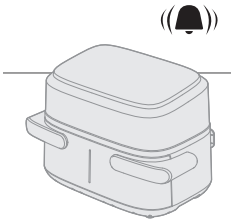
11 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente segurando a pega lateral com ambas as mãos.



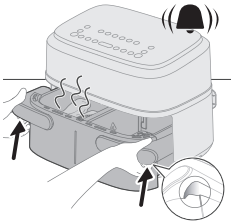
12 Agite o recipiente por cima do lava-loiça.



13 Volte a colocar o recipiente no aparelho.



14 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



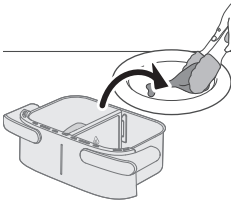
15 Segure pelas ranhuras das pegas laterais para retirar o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

Nota

- **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.).**

Dica

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.



16 Retire cuidadosamente os ingredientes do recipiente com pinças de churrasco.

Nota

- **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.**
- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

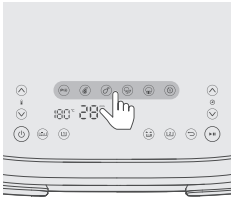
Tabela de alimentos para um único recipiente

Quantidade de alimentos	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose pequena	540 g	200	27	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 13, 16, 20 e 23 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para pequenas doses de batatas fritas.

Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose grande	800 g	200	39	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 18, 23, 28 e 33 minutos. Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 p-ol. de espessura)	400 g	180	30-35	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Nuggets de frango congelados	400 g	200	20-22	Agite, vire ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	400 g	200	15-20	Agite, vire ou mexa a meio
Rolo de carne	600 g	150	42-47	Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso (aproximadamente 190 g)	2 unidades	200	18-22	Agite, vire ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g)	4 unidades	180	26	Agite, vire ou mexa a meio
Peito de frango (aproximadamente 160 g)	3 unidades	180	21-23	Vire a meio
Peixe inteiro (aproximadamente 300-400 g)	1 unidade	200	23-25	Vire a meio
Filetes de peixe (aproximadamente 200 g)	2 unidades	200	24-27	
Legumes variados (picados grosseiramente)	860 g	180	21	Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 10 e 16 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais.

Queques (aproximadamente 40 g/unidade)	6 unidades	160	15	
Bolo	300 g	160	40-45	Utilize o acessório de cozedura. A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o bolo toque na resistência ao levedar; verifique a cozedura antes de retirar o bolo.
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	4 unidades	180	8	

Cozinhar com predefinições

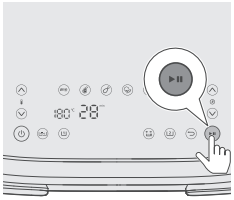


1 Siga os passos 1 a 7 no capítulo "Cozinhar de acordo com a tabela de alimentos".

2 Selecione a predefinição.

Dica

- Para mudar para outra predefinição, prima o botão de retroceder ou prima novamente o botão de predefinição e selecione a predefinição pretendida.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.

Tabela de predefinições para um único recipiente

	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura predefinida (°C)	Tempo predefinido (min)	Nota
Batatas congeladas		400 g	180	24	Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Bifes (150–200 g/5–7 oz)		4 unidades	200	22	

Coxas de frango (aproximadamente 125 g/4,5 oz)		5 unidades	180	26	Agite 1 vez, vire ou mexa a meio da preparação
Legumes variados		500 g	180	18	Cortados grosseiramente, Agite, vire ou mexa a meio da preparação
Bolos/queques (aproximadamente 50 g/2 oz)		6 unidades	160	20	Queques: utilize formas para queques
Aquecer			160	16	Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos

Dica: 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.

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- São necessários 800 g/28 oz de batatas descascadas para o recipiente XXL e 400 g/14 oz 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.

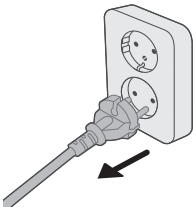
6 Coloque os palitos no cesto.

Limpeza

Avisos

- **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.**

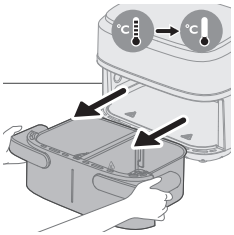
Limpe o aparelho após cada utilização. Remova o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização.



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.

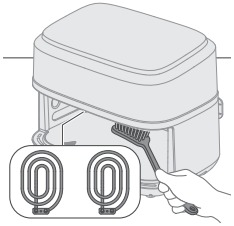


2 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.

3 Lave o recipiente, as placas inferiores e o divisor 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

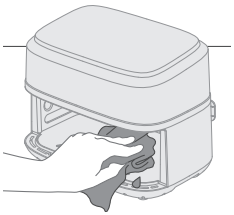
- Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. 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 Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de alimentos.

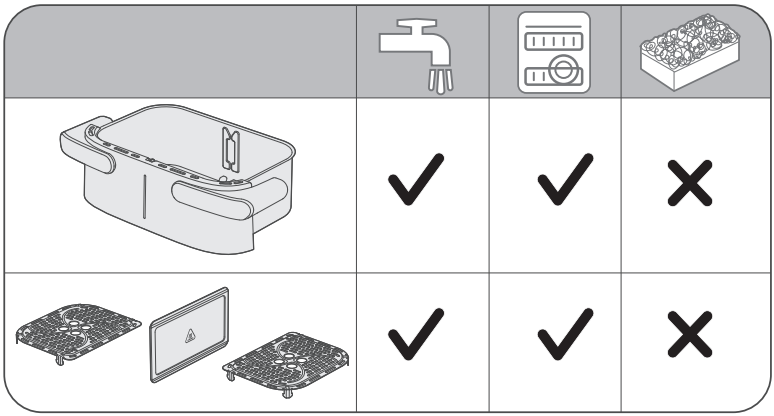


5 Para evitar riscos, limpe cuidadosamente o exterior do aparelho com um pano macio, limpo e sem vincos. Comece com um pano ligeiramente humedecido e, se necessário, passe um pano seco.



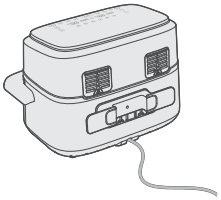
6 Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

Tabela de limpeza



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.

Problema	Possível causa	Solução
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.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.
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.

Problema	Possível causa	Solução
	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.
	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	O aparelho está demasiado frio. Deixe-o à temperatura ambiente durante, pelo menos, 60 minutos antes de o usar. Se o problema persistir, contacte a linha de assistência Philips ou o centro de apoio ao cliente do seu país.
O ecrã da Airfryer apresenta "E2".	O divisor não está montado.	Monte o divisor.
	O alerta "E2" é emitido e o processo de preparação é interrompido quando termina o tempo do recipiente pequeno, começando de imediato o tempo do outro recipiente.	Retire o recipiente para que o dispositivo possa arrefecer durante 2 minutos e coloque-o novamente para preparar a cozedura no recipiente pequeno.
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.

Cuprins

Instrucţiuni importante privind siguranţa 505
Pericol 505
Avertisment 506
Atenţie 507
Câmpuri electromagnetice (EMF) 508
Reciclarea 508
Garanţie şi asistenţă 508
Informaţii privind proiectarea ecologică 509
Introducere 509
Descriere generală 510
Piese principale 510
Descrierea panoului de control 511
Descrierea funcţiilor 511
Înainte de prima utilizare 512
Pregătiri înainte de prima utilizare 513
Utilizarea aparatului 513
Prepararea în tava XXL 513
Prepararea în două tăvi 520
Prepararea într-o singură tavă mică 524
Curăţarea 531
Tabel de curăţare 533
Depozitarea 533
Depanare 533

Instrucţiuni importante privind siguranţa

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol

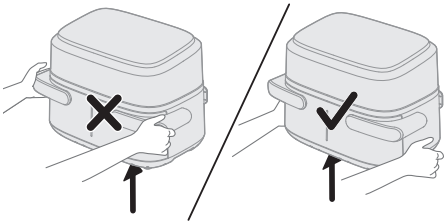
- Nu aşeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice şi plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în tavă 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.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depăşeşte nivelul maxim indicat pe tavă.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi că nu există alimente blocate în acesta.
- Înainte de prima utilizare trebuie să montezi suportul de cablu pe aparat.
- Ai grijă când cureţi partea superioară a camerei de preparare, elementul de încălzire şi marginile pieselor metalice sunt fierbinţi.
- Nu conecta la priză înainte de a scoate materialul de ambalare şi suportul pentru cablu din coş.

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 operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- 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 de sub 8 ani.
- Nu aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 10 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 eliberat în locul mânerului atunci când scoţi tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente uşoare sau hârtie de copt în aparat.
- 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 o cameră de preparare mare, 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.

- Deoarece acest Airfryer are o cameră mare, greutatea sa este mare atunci când este plin de alimente. Nu utiliza niciodată o singură mână pentru a ţine mânerul.
- 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, separatorul 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 manualul on-line de utilizare.
- Nu utiliza mânerul tăvii pentru a ţine dispozitivul.



- 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.
- Nu împinge tava pe panoul interfeţei cu utilizatorul deoarece poate să cadă şi să rănească pe cineva.

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 întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- 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).
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când torni mâncarea gătită şi ai grijă să nu laşi accesoriile să cadă.
- Când foloseşti tava XXL, asigură-te că programele din stânga şi din dreapta sunt aceleaşi.
- Acest aparat este prevăzut cu un cablu scurt de alimentare pentru a reduce riscul de prindere sau împiedicare care poate apărea cu un cablu de alimentare mai lung.
- Cablurile prelungitoare pot fi utilizate dacă se acordă atenţie utilizării. Dacă se utilizează un cablu prelungitor:
  - Valoarea nominală electrică marcată a cablului trebuie să fie la fel de mare ca valoarea nominală a aparatului.
  - Cablul trebuie aranjat astfel încât să nu atârne peste marginea blatului sau a tăbliei mesei, unde ar putea fi tras de copii sau cauza împiedicarea neintenţionată.
  - Cablul prelungitor trebuie să fie un cablu cu 3 fire împământat.
- Acest aparat are un ştecăr polarizat (o lamă este mai lată decât cealaltă). Pentru a reduce riscul de electrocutare, acest ştecăr este destinat să se încadreze într-o priză polarizată într-un singur mod. Dacă ştecărul nu se potriveşte complet în priză, inversează ştecărul. Dacă tot nu se potriveşte, contactează un electrician calificat. Nu încerca să modifici ştecărul în niciun fel.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

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.

Garanţie şi asistenţă

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă aceasta este ulterioară). 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, pentru piese de schimb sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **home.id/warranty**.

Informaţii privind proiectarea ecologică

Informaţii privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului: NA15x

Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P_{oprit}	0,2	W
Consum de energie în modul standby	P_{sb}	N/A	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	T_{sb}	20	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		
Detalii de contact pentru obţinerea mai multor informaţii	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Ţările de Jos		
Aparatul respectă cerinţele de proiectare ecologică ale REGULAMENTUL COMISIEI (UE) 2023/826.			

Introducere

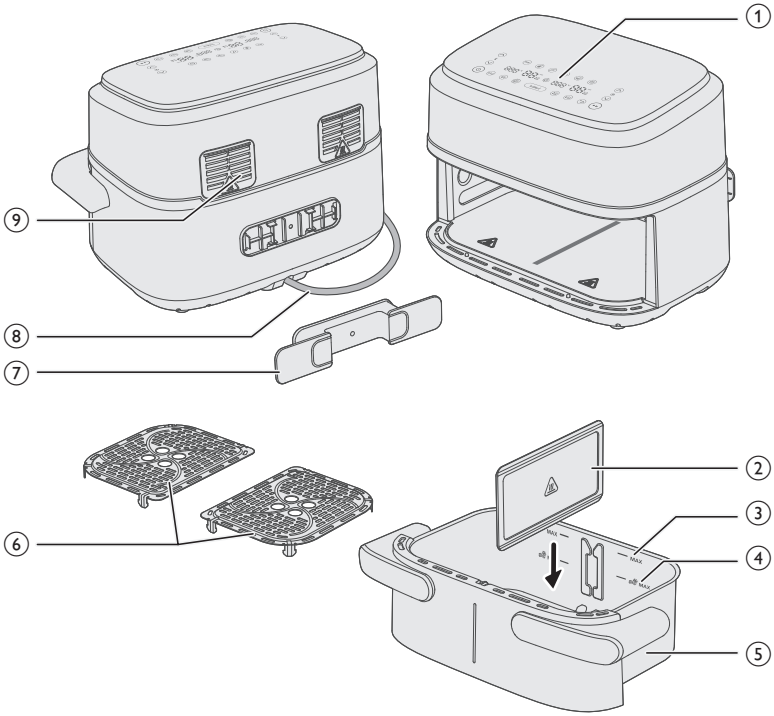
Felicitări şi bun venit în familia Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistrează-ţi produsul la **www.philips.com/welcome**.

Cele două coşuri ale aparatului Airfryer cu separator detaşabil îţi oferă flexibilitatea de a selecta o tavă de capacitate diferită, putând prepara 1-2 porţii de alimente în tava mică de 3,55 l şi o porţie mare de alimente pentru întreaga familie în tava XXL de 7,1 l, fără separator. În plus, poţi prepara două ingrediente diferite cu temperaturi şi durate de preparare diferite şi să le ai gata în acelaşi timp.

Este livrat cu aplicaţia HomeID, 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.

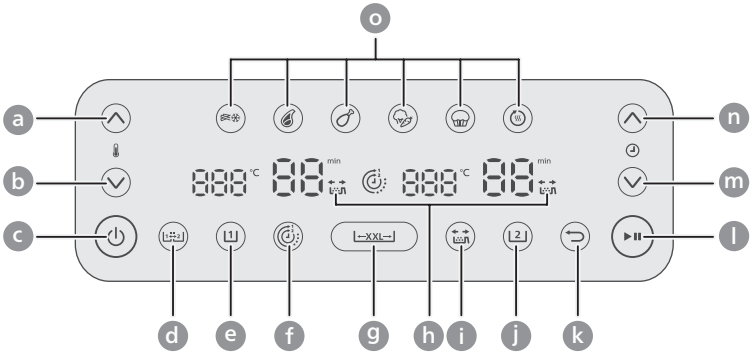
Descriere generală



Piese principale

1 Panou de control
2 Separator detaşabil
3 Indicator MAX pentru ingrediente
4 Indicator MAX pentru gustări din cartofi congelaţi
5 Tavă XXL de 7,1 l
6 Plăci inferioare
7 Suport pentru cablu
8 Cablu de alimentare
9 Fante de evacuare a aerului

Descrierea panoului de control



a Creşterea temperaturii
b Reducerea temperaturii
c Butonul de pornire/oprire
d Buton pentru funcţia de copiere
e Buton pentru tava din stânga
f Buton pentru funcţia de timp
g Buton pentru tava XXL
h Indicator memento agitare
i Buton memento agitare
j Buton pentru tava din dreapta
k Buton de revenire
l Butonul Start/pauză
m Buton de reducere a timpului
n Buton de creştere a timpului
o Butoane presetate

Descrierea funcţiilor

Funcţia de copiere

Poţi seta timpul şi temperatura pentru o tavă şi poţi copia setarea pentru cealaltă tavă apăsând butonul funcţiei de copiere.

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.

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 vedea o pictogramă de agitare luminând intermitent lângă afişajul orei.

Presetările

Poţi alege din 6 presetări. Presetările sunt programe de gătit care recomandă temperatura şi timpul de preparare pe baza unei anumite cantităţi de alimente. Pentru mai multe detalii, consultă capitolul „Gătitul cu presetări”.

Cartofi congelaţi	Friptură	Ciocănele de pui	Amestec de legume	Prăjitură/brioşe	Reîncălzire

Buton pentru tava XXL

Poţi găti într-o tavă XXL de 7,1 l scoţând separatorul şi apăsând butonul pentru tava XXL.

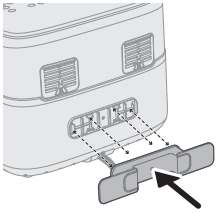
Butonul de revenire

Foloseşte butonul de revenire dacă ai ales din greşeală o presetare/funcţie greşită.

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



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 Scoate suportul pentru cablu din tavă şi montează-l în zona desemnată de pe spatele aparatului împingându-l până se fixează în poziţie cu un clic.

Atenţie

- **Suportul pentru cablu serveşte, de asemenea, ca distanţier, creând un spaţiu între dispozitiv şi perete pentru a preveni acumularea de căldură.**

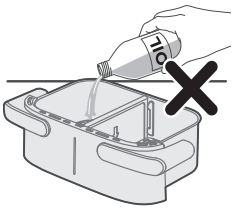
Pregătiri înainte de prima utilizare

Aşează aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.

Notă

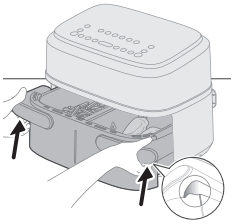
- Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereţi sau dulapuri.

Utilizarea aparatului



Atenţie

- **Acest aparat Airfryer 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.**



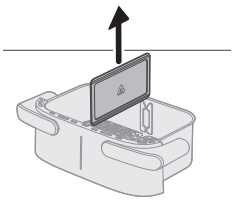
Notă

- În timpul preparării sau imediat după preparare, dacă vrei să scoţi tava, ţine mânerele laterale aliniate cu canelura când scoţi tava, pentru a evita opărirea din cauza fluxului de aer fierbinte care iese din aparat.

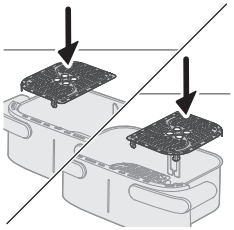
Prepararea în tava XXL

Pentru a prepara o porţie mare dintr-un singur aliment, scoate separatorul şi utilizează întregul spaţiu de preparat din tava XXL de 7,1 l.

Prepararea folosind tabelul cu alimente



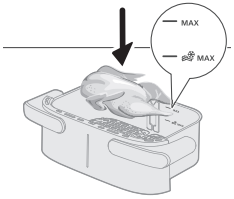
1 Scoate separatorul.



2 Introdu corect plăcile inferioare în tavă.

Notă

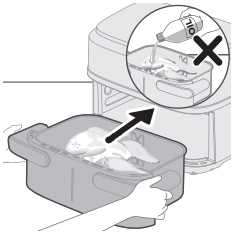
- Este normal să aplici puţină forţă pentru a fixa plăcile în tavă.



3 Pune ingredientele în tigaie.

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 cu alimente" şi nu umple tava dincolo de indicaţia „MAX", deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.

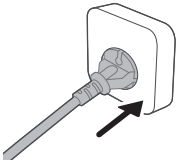


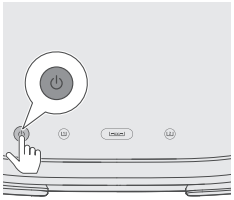
4 Introdu tava în Airfryer.

Atenţie

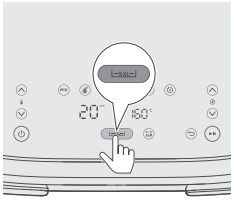
- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**

5 Introdu ştecărul în priză.





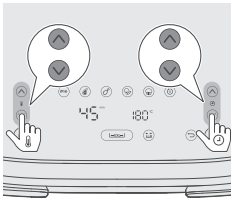
6 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



7 Apasă pe butonul XXL.

Notă

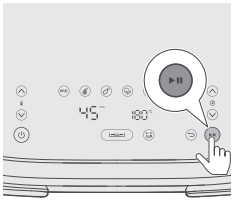
- Nu selecta butonul pentru tava din stânga Ⓤ sau butonul pentru tava din dreapta Ⓤ pentru a prepara în tava XXL fără separator. Această acţiune ar putea avea ca rezultat alimente preparate insuficient.



8 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).

Sfat

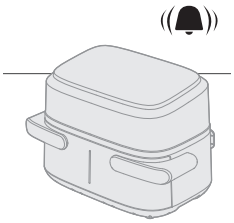
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a primi memento de agitare a ingredientelor, apasă butonul de memento de agitare „Ⓤ” pentru a activa această funcţie.



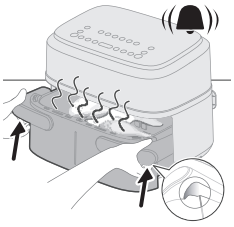
9 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

Notă

- Dacă ingredientul necesită agitare sau întoarcere la jumătatea duratei de preparare (se va emite un sunet şi notificarea de agitare se va afişa intermitent dacă mementoul de agitare este activat), scoate tava cu coşul şi agită coşul deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.



10 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



11 Ţine mânerele laterale aliniate cu canelura când scoţi tava şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

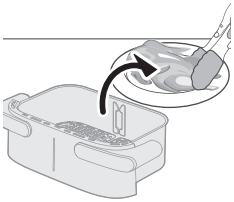
Atenţie

- **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.**
- **În timpul preparării sau imediat după preparare, dacă vrei să scoţi tava, ţine mânerele laterale aliniate cu canelura când scoţi tava, pentru a evita opărirea din cauza fluxului de aer fierbinte care iese din aparat.**

Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.

12 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 ulei.**
- **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.**
- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**

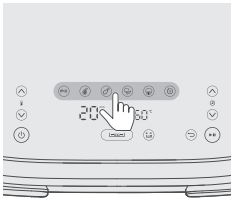
Tabel cu alimente pentru tava XXL

	Cantitate de alimente	Temperatură (°C)	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porţie mică	1100 g	200	28	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau întoarce alimentele la 13, 17, 20 şi 24 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mici de cartofi prăjiţi.
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porţie mare	1650 g	200	41	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau întoarce alimentele la 19, 23, 29 şi 35 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mici de cartofi prăjiţi.
Cartofi prăjiţi de casă (grosime 10x10 mm/0,4x0,4 in.)	800 g	180	28-33	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	800 g	200	17-22	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pacheţele de primăvară congelate	800 g	200	10-22	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Chiftele	1000 g	150	50-55	Foloseşte accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)	5 buc.	200	18-20	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	8 buc.	180	25	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	6 buc.	180	18-21	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	3-4 bucăţi	200	16-20	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	5 buc.	200	15-20	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	1200 g	180	18-22	Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari) Porţie mare	2000 g	180	20	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau amestecă alimentele la 10 şi 15 minute în timpul procesului de gătire, ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mari de legume amestecate.
Brioşe (circa 40 g/buc.)	12 buc.	160	15	
Prăjitură	500 g	140	40-45	Foloseşte accesoriul de copt. Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul prăjiturii cu elementul de încălzire în timpul creşterii. Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate.
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2,1 oz)	8 buc.	180	8	

Pâine preparată în casă	500 g	160	40-45	Foloseşte accesoriul de copt. Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul prăjiturii cu elementul de încălzire în timpul creşterii. Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate.
Pui întreg (1,4 kg)	1 bucată	180	40-50	Apasă întregul pui pentru a-i menţine corpul într-o stare relativ plată înainte de gătit. Încearcă să nu depăşeşti linia Max pentru a împiedica întregul pui să atingă elementul de încălzire în timpul gătitului.
Pulpe de pui cu legume rădăcinoase	2 kg	180	45 -60	Agită/întoarce pulpele de pui la jumătatea duratei de preparare
File de somon întreg	1,5 kg	180	20-30	n/a
2 baghete proaspete	1 kg	170	25 -40	n/a
Fursecuri cu fulgi de ciocolată	450 g	180	15 -25	n/a
Lasagna	2 kg	170	40-50	Adaugă deasupra brânză la jumătatea duratei de preparare. Poţi folosi accesoriul de copt sau orice formă care se potriveşte în tava XXL
Ştrudel de mere	2 kg	170	30-45	n/a
Chifle proaspete	600 g	170	20-35	n/a
Chifteluţe cu gnocchi coapte	2 kg	170	20-30	Pune chifteluţele în tavă şi gnocchi cu sosul şi brânza în accesoriul de copt; întoarce chifteluţele aproximativ la jumătatea duratei de preparare
Ruladă de curcan cu legume	2 kg	180	45 -60	Agită/întoarce totul la jumătatea duratei de preparare

Gătitul cu o presetare

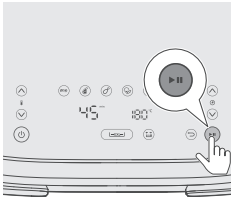


1 Urmează paşii de la 1 la 7 din secţiunea „Prepararea folosind tabelul cu alimente” pentru a finaliza mai întâi paşii obişnuiţi.

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.

Tabel de presetări pentru tava XXL

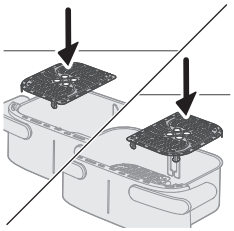
	Pictogramă	Cantitate de alimente	Temperatură implicită în °C	Durată implicită în minute	Notă
Cartofi congelaţi		800 g	180	23	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Friptură (150-200 g/5-7 oz)		8 buc.	200	20	
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)		10 buc.	180	24	agită o dată, întoarce sau amestecă la jumătatea duratei
Amestec de legume		1200 g	180	20	Bucăţi mari, agită, întoarce sau amestecă la jumătatea duratei

Prăjitură/brioşe		500 g	140	40	Prăjitură: utilizează accesoriul pentru copt. Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul prăjiturii cu elementul de încălzire în timpul creşterii. Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate
Reîncălzire			160	15	Ajustează durata în funcţie de tipul şi cantitatea de alimente

Prepararea în două tăvi

Prepararea cu funcţia de timp

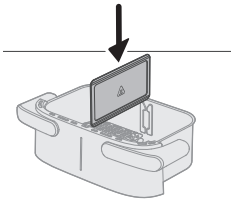
Dacă prepari două alimente cu temperaturi şi durate diferite, utilizează **funcţia de timp** pentru a te asigura că ambele preparate sunt gata în acelaşi timp.



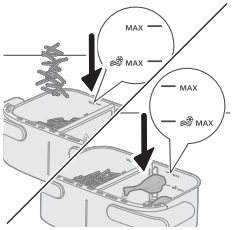
1 Introdu corect plăcile inferioare în tavă.

Notă

- Este normal să aplici puţină forţă pentru a fixa plăcile în tavă.



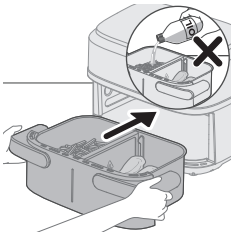
2 Introdu separatorul.



3 Introdu cele două ingrediente în coşuri diferite, de exemplu, cartofi prăjiţi congelaţi şi ciocănele de pui.

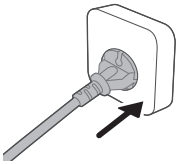
Notă

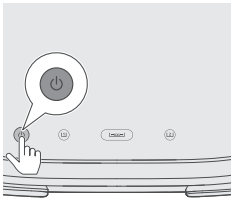
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul cu alimente” şi nu umple tava dincolo de indicaţia „MAX”, deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



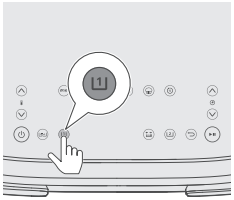
4 Introdu tava în Airfryer.

5 Introdu ştecărul în priză.

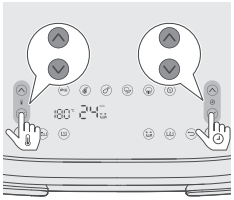




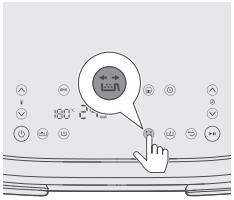
6 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



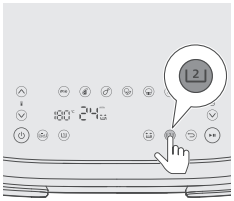
7 Selectează tava din stânga. Indicatorul de timp şi temperatură de pe partea stângă începe să clipească.



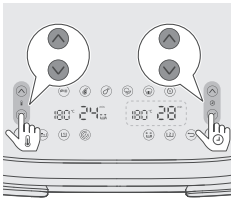
8 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.



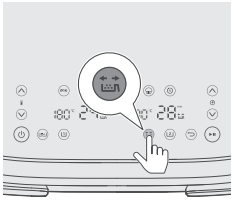
9 Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare, în cazul în care ingredientele trebuie să fie agitate sau întoarse în timpul preparării (pentru mai multe informaţii, consultă coloana Notă din tabelul cu alimente).



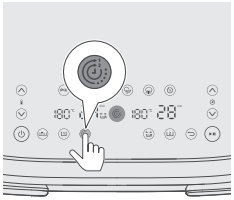
10 Selectează tava din dreapta. Indicatorul de durată şi indicatorul de temperatură de pe partea stângă încep să lumineze intermitent.



11 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.



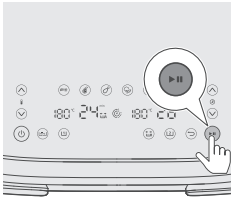
12 Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare, în cazul în care ingredientele trebuie să fie agitate sau întoarse în timpul preparării. Pentru mai multe informaţii, consultă coloana Notă din tabelul cu alimente.



13 Apasă butonul pentru funcţia de timp pentru a te asigura că prepararea ambelor feluri de mâncare se încheie în acelaşi timp.

Notă

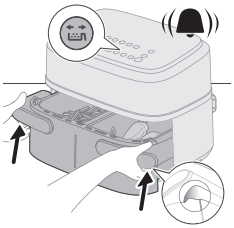
- Dacă prepari două tipuri de alimente cu funcţii, temperaturi şi durate de preparare diferite şi nu este necesar ca prepararea acestora să se încheie în acelaşi timp, poţi omite acest pas.
- În timpul preparării, dacă reglezi durata pentru o tavă, funcţia de timp va fi dezactivată, iar fiecare tavă va funcţiona separat. Pentru a reactiva funcţia de timp, apasă butonul de pornire/pauză, apoi apasă butonul pentru funcţia de timp şi apasă din nou butonul de pornire/pauză pentru a relua prepararea.



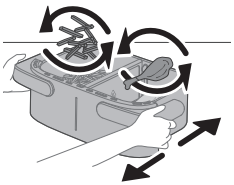
14 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

Sfat

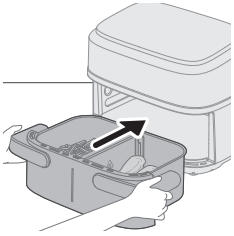
- Pentru a întrerupe prepararea în ambele tăvi, apasă butonul de pornire/pauză. Apasă-l din nou pentru a continua prepararea în ambele tăvi.
- Pentru a întrerupe prepararea dintr-o singură tavă, selectează mai întâi tava şi apoi apasă butonul de pornire/pauză. Apasă din nou pentru a continua prepararea 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.



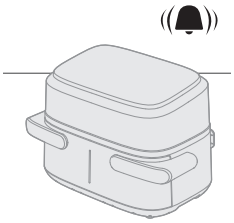
15 Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava ţinând de mânerul lateral cu ambele mâini.



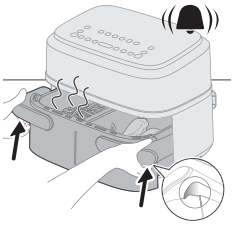
16 Agită tava deasupra chiuvetei.



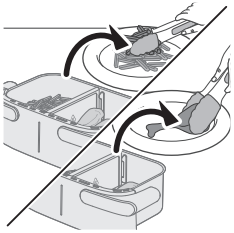
17 Reintrodu tava în aparat.



18 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



19 Ţine mânerele aliniate cu canelura când scoţi tava pentru a verifica dacă ingredientele sunt gata. Dacă nu sunt gata, pur şi simplu glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute suplimentare.

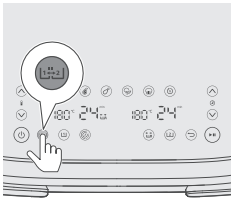


20 Scoate cu grijă ingredientele din tavă cu un cleşte pentru grătar.

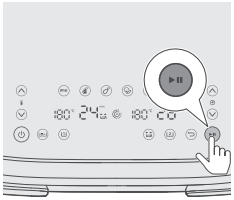
Prepararea cu funcţia de copiere

Funcţia de copiere se utilizează pentru a prepara o cantitate mare de acelaşi aliment sau alimente diferite, folosind aceeaşi temperatură şi aceeaşi durată.

1 Urmează paşii de la 1 la 9 din secţiunea „Preparare cu funcţia de timp”.



2 Apasă butonul pentru funcţia de copiere.

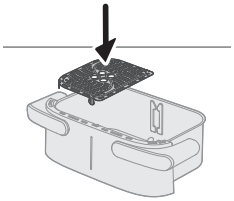


3 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

Prepararea într-o singură tavă mică

Pentru a prepara o porţie mică dintr-un singur aliment într-o singură tavă mică.

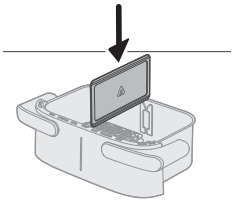
Prepararea folosind tabelul cu alimente



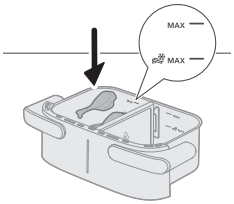
1 Introdu corect plăcile inferioare în tavă.

Notă

- Este normal să aplici puţină forţă pentru a fixa plăcile în tavă.



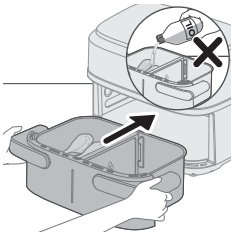
2 Introdu separatorul.



3 Pune ingredientele în tava din stânga.

Notă

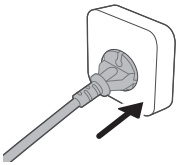
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul cu alimente" şi nu umple tava dincolo de indicaţia „MAX", deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



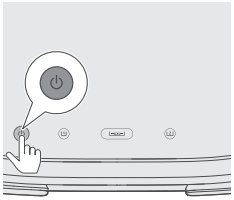
4 Introdu tava în Airfryer.

Atenţie

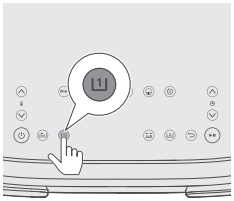
- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**



5 Introdu ştecărul în priză.



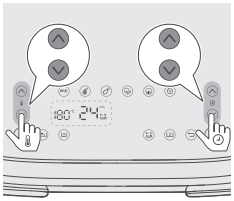
6 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



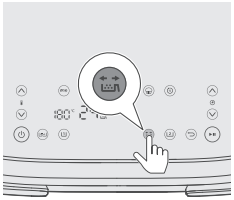
7 Selectează tava din stânga. Indicatorul de timp şi temperatură de pe partea stângă începe să clipească.

Notă

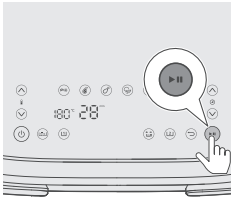
- Nu selecta butonul „tavă XXL" pentru prepararea într-o singură tavă mică cu separator. Acest lucru ar putea provoca prepararea excesivă şi un consum de energie mai mare.



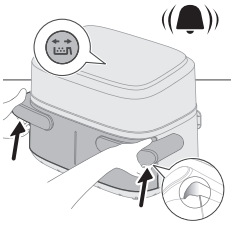
8 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a duratei pentru a alege durata şi temperatura necesare (consultă tabelul cu alimente).



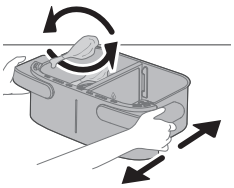
9 Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a ţi se reaminti să agiţi alimentele în timpul procesului de preparare, în cazul în care ingredientele trebuie să fie agitate sau întoarse în timpul preparării. Pentru mai multe informaţii, consultă coloana Notă din tabelul cu alimente.



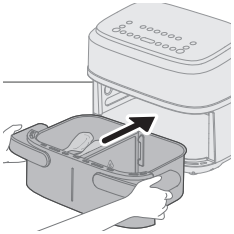
10 Apasă butonul de pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.



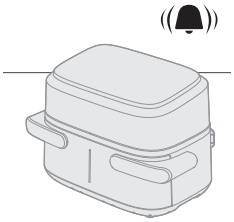
11 Când auzi semnalul sonor asociat mementoului pentru agitare, scoate tava ţinând de mânerul lateral cu ambele mâini.



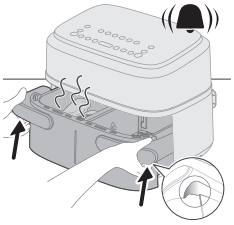
12 Agită tava deasupra chiuvetei.



13 Reintrodu tava în aparat.



14 Când auzi clopoţelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



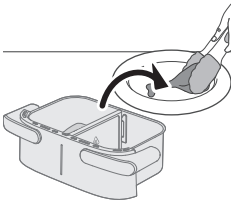
15 Ţine mânerele laterale aliniate cu canelura când scoţi tava şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

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.**

Sfat

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer şi adaugă câteva minute în plus.



16 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.**
- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**

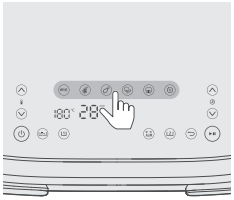
Tabel cu alimente pentru o singură tavă

	Cantitate de alimente	Temperatură (°C)	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porţie mică	540 g	200	27	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau întoarce alimentele la 13, 16, 20 şi 23 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mici de cartofi prăjiţi.
Cartofi pai congelaţi subţiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porţie mare	800 g	200	39	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau întoarce alimentele la 18, 23, 28 şi 33 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mici de cartofi prăjiţi.
Cartofi prăjiţi de casă (grosime 10x10 mm/0,4x0,4 in.)	400 g	180	30-35	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	400 g	200	20-22	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachetele de primăvară congelate	400 g	200	15-20	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Chiftele	600 g	150	42-47	Foloseşte accesoriul de copt

Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)	2 buc.	200	18-22	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	4 buc.	180	26	agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	3 buc.	180	21-23	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 bucată	200	23-25	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	2 buc.	200	24-27	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	860 g	180	21	Opreşte mementoul pentru agitare şi agită manual sau amestecă alimentele la 10 şi 16 minute în timpul procesului de gătire, ca să obţii performanţe optime de gătit pentru porţii mari de legume amestecate.
Brioşe (circa 40 g/buc.)	6 buc.	160	15	
Prăjitură	300 g	160	40-45	Utilizează accesoriul pentru copt. Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul prăjiturii cu elementul de încălzire în timpul creşterii. Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate.
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2,1 oz)	4 buc.	180	8	

Prepararea cu presetări

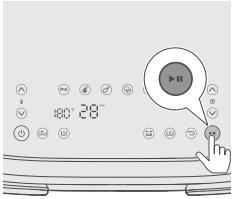
1 Urmează paşii de la 1 la 7 din secţiunea „Preparare folosind tabelul cu alimente”.



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.

Tabel de presetări pentru o singură tavă

	Pictogramă	Cantitate de alimente	Temperatură implicită în °C	Durată implicită în minute	Notă
Cartofi congelaţi		400 g	180	24	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Friptură (150-200 g/5-7 oz)		4 buc.	200	22	
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)		5 buc.	180	26	agită o dată, întoarce sau amestecă la jumătatea duratei
Amestec de legume		500 g	180	18	Bucăţi mari, agită, întoarce sau amestecă la jumătatea duratei
Prăjitură/brioşe (în jur de 50 g/2 oz)		6 buc.	160	20	Brioşe: foloseşte forme de brioşe
Reîncălzire			160	16	Ajustează durata în funcţie de tipul şi cantitatea de alimente

Sfat: păstrează 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.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

- Pentru tava XXL ai nevoie de 800 g/28 oz, iar pentru o singură tavă de 400 g/14 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.

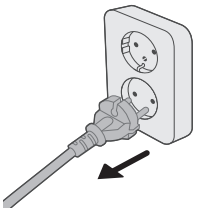
6 Pune cartofii tăiaţi în coş.

Curăţarea

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.**

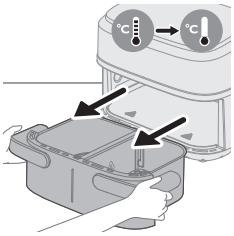
Curăţă aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul şi grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.



1 Atinge butonul de Pornire/Oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză şi lasă aparatul să se răcească.

Sfat

- Scoate tava şi coşul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

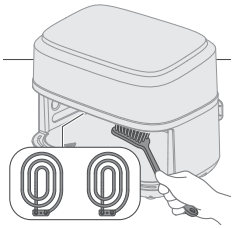


2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

3 Spală tava şi plăcile inferioare 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").

Sfat

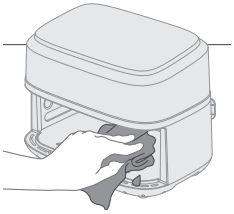
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coş, le poţi înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai uşor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul şi grăsimea. 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 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.

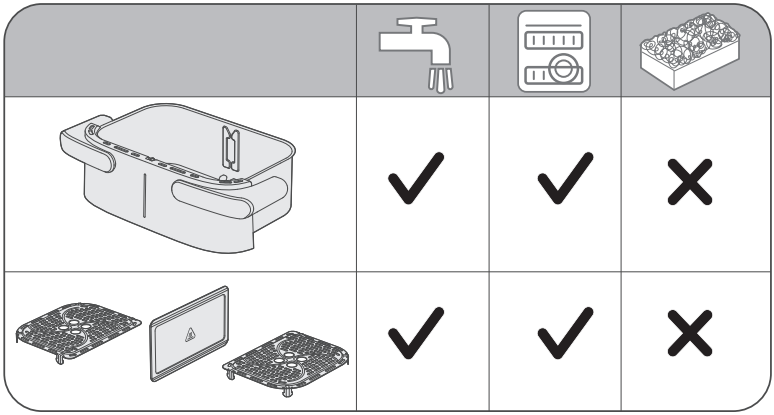


5 Pentru a preveni zgârieturile, şterge uşor exteriorul aparatului cu o cârpă neşifonată, curată şi moale. Începe cu o cârpă uşor umezită şi continuă cu una uscată, dacă este necesar.

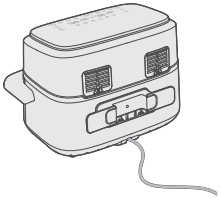


6 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.

Tabel de curăţare



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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
		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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
În interiorul Airfryerului 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. Atinge ferm stratul de aluat 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.	Aparatul este prea rece. Lasă-l la temperatura camerei timp de cel puţin 60 minute. Dacă problema nu se rezolvă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E2”.	Separatorul nu este introdus.	Introdu separatorul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
	Se va afişa alerta „E2” şi prepararea se va opri imediat ce se opreşte prepararea dintr-o tavă mică şi prepararea va începe imediat în cealaltă tavă mică.	Scoate tava pentru a lăsa aparatul să se răcească timp de 2 minute şi introdu-o înapoi pentru a pregăti prepararea pentru cealaltă tavă mică.
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.

Përmbajtja

Udhëzime të rëndësishme sigurie 537
Rrezik 537
Paralajmërim 538
Kujdes 539
Fushat elektromagnetike (EMF) 540
Riciklimi 540
Garancia dhe mbështetja 540
Informacioni i projektimit ekologjik 541
Hyrje 541
Përshkrim i përgjithshëm 542
Pjesët kryesore 542
Përshkrimi i panelit të komandave 543
Përshkrimi i funksioneve 543
Përpara përdorimit të parë 544
Përgatitjet para përdorimit të parë 545
Përdorimi i pajisjes 545
Gatimi në tiganin XXL 545
Gatimi në dy tiganë 552
Gatimi në një tigan të vogël 556
Pastrimi 563
Tryeza e pastrimit 565
Vendruajtja 565
Zgjidhja e problemeve 565

Udhëzime të rëndësishme sigurie

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

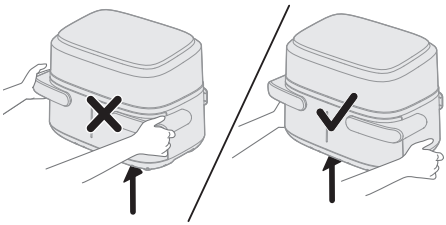
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda tiganit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat.
- Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke u përdorur.
- 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 u përdorur.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet në tigan.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehësi është i lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.
- Përpara përdorimit të parë, mbajtësja e kordonit duhet të montohet në pajisje.
- Bëni kujdes kur pastroni pjesën e sipërme të dhomës së gatimit, rezistencën e nxehtë, skajet e pjesëve metalike.
- Mos e futni në prizë përpara se të nxirrni materialin e paketimit dhe mbajtësin e kordonit në sirtar.

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.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- 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 e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 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 bëni kujdes ndaj avullit të nxehtë dhe ajrit të çliruar në pozicionin e dorezës kur nxirrni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- 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.
- Duke qenë se ky Airfryer ka dhomë të madhe, fuqia e tij elektrike është e lartë. 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.

- Duke qenë se ky Airfryer ka dhomë të madhe, pesha është e rëndë kur mbushet me ushqim. Mos përdorni kurrë vetëm njërën dorë për të mbajtur dorezën.
- 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.
- Tigani, ndarësi dhe aksesorët e vendosur brenda hapësirës 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. Shihni udhëzimet e manualit të përdorimit në internet.
- Mos e përdorni dorezën e tiganit për të mbajtur pajisjen.



- 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.
- Mos e vendosni tiganin në panelin e përdorimit, pasi mund të bjerë dhe të shkaktojë lëndim.

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.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- 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).
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Kini kujdes kur nxirrni ushqimin e gatuar dhe mos lejoni që aksesorët të bien.
- Kur përdorni tiganin XXL, sigurohuni që programet majtas dhe djathtas të jenë të njëjta.
- Kjo pajisje vjen me një kordon të shkurtër elektrik për të ulur rrezikun e ngatërrimit ose të pengimit që kanë kordonët e gjatë elektrikë.
- Mund të përdoren kordonë zgjatues nëse bëni kujdes në përdorim. Nëse përdoret një kordon zgjatues:
  - Specifikimi elektrik i shënuar i kordonit duhet të jetë po aq i lartë sa i pajisjes.
  - Kordoni duhet të vendoset në mënyrë që të mos mbështillet mbi skajin e syprinës apo të tryezës ku mund të tërhiqet nga fëmijët apo të pengojë pa dashje.
  - Kordoni zgjatues duhet të jetë i tipit 3-telësh me tokëzim.
- Kjo pajisje ka spinë të polarizuar (njëri teh është më i gjerë se tjetri). Për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike, kjo prizë është menduar të futet në prizë të polarizuar njëdrejtimëshe. Nëse spina nuk futet plotësisht në prizë, përdoreni nga ana e kundërt. Nëse ende nuk përshtatet, kontaktoni me një elektricist të kualifikuar. Mos u përpiqni të modifikoni spinën në ndonjë mënyrë.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

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.

Garancia dhe mbështetja

Versuni Netherlands B.V., e regjistruar në adresën Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ofron një garanci dy vjeçare për këtë produkt pas datës së blerjes (ose datës së dërgesës, nëse është më vonë). 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, për pjesë këmbimi ose për të shfaqur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit **home.id/warranty**.

Informacioni i projektimit ekologjik

Informacioni i projektimit ekologjik për modelin me identifikues: NA15x

Përshkrimi	Simboli	Vlera	Njësia
Konsumi i energjisë në modalitetin fikur	P_{off}	0,2	W
Konsumi e energjisë në modalitet pasiv	P_{sb}	N/A	W
Periudha para kalimit automatik në modalitetin pasiv	T_{sb}	20	Min
Standari i matjes për vlerën e servisit	EN 50564:2011		
Detajet e kontaktit për të marrë informacion të mëtejshëm	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Pajisja pajtohet me kërkesat e projektimit ekologjik të RREGULLORES SË KOMISIONIT (BE) 2023/826.			

Hyrje

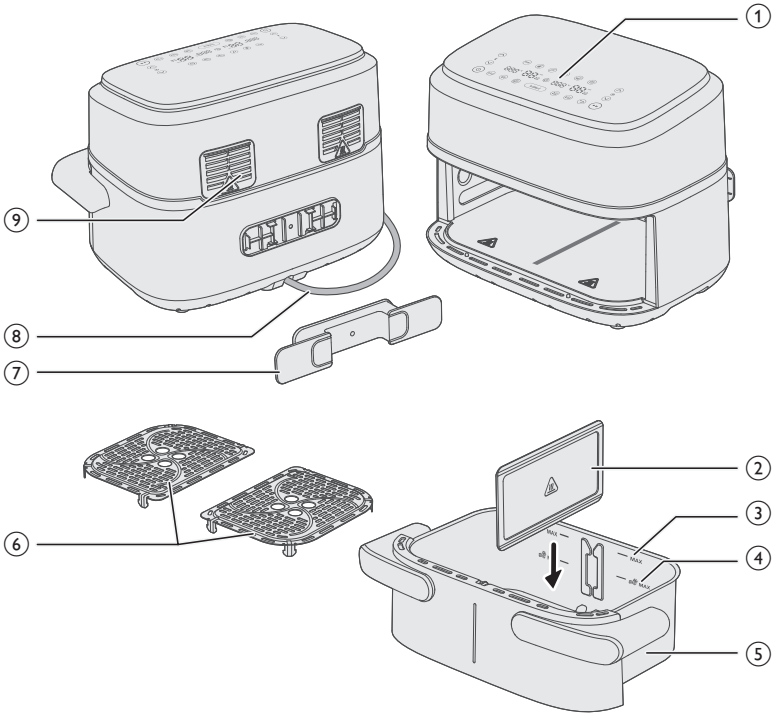
Urime dhe mirëseardhje në familjen Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofrojmë, regjistrojeni produktin në faqen **www.Philips.com/welcome**.

Airfryer me dy kosha, me ndarëse të heqshme ju ofron fleksibilitet në zgjedhjen e tiganit me kapacitet të ndryshëm, mund të gatuani 1–2 porcione ushqimi në tigan të vogël 3.55L dhe pjesë të mëdha ushqimi për të gjithë familjen në tiganin XXL 7.1L pa ndarëse. Për më tepër, mund të përgatisni dy përbërës të ndryshëm me temperaturë dhe kohë gatimi të ndryshme dhe t'i përfundoni në të njëjtën kohë.

Vjen me aplikacionin HomeID 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.

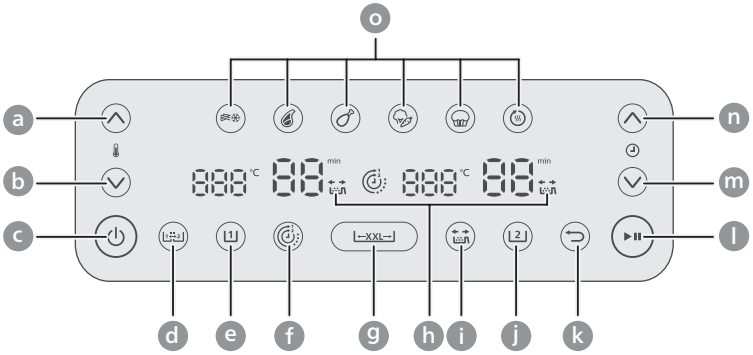
Përshkrim i përgjithshëm



Pjesët kryesore

1 Paneli i kontrollit
2 Ndarëse e heqshme
3 Treguesi MAX për përbërësit
4 Treguesi MAX për ushqimet me bazë patatesh të ngrira
5 Tigan XXL 7.1L
6 Pllakat e poshtme
7 Mbajtësja e kordonit
8 Kordoni elektrik
9 Daljet e ajrit

Përshkrimi i panelit të komandave



a Temperatura lart
b Temperatura poshtë
c Butoni i ndezjes/fikjes
d Butoni i funksionit të kopjimit
e Butoni i tiganit të majtë
f Butoni i funksionit të kohës
g Butoni i tiganit XXL
h Treguesi i rikujtuesit të tundjes
i Butoni i rikujtesës së tundjes
j Butoni i tiganit të djathtë
k Butoni i kthimit pas
l Butoni i nisjes/pauzës
m Butoni i uljes së kohës
n Butoni i rritjes së kohës
o Butonat e preseteve

Përshkrimi i funksioneve

Funksioni i kopjimit

Mund të vendosni kohën dhe temperaturën për një tigan dhe të kopjoni cilësimin me tiganin tjetër duke shtypur butonin e funksionit të kopjimit.

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.

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 që dridhet që pulson pranë ekranit të orës.

Presetet

Mund të zgjidhni nga 6 presete. Presetet 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 të ngrira	Biftek	Kofshë pule	Perime të përziera	Tortë/kek me kupë	Ringrohje

Butoni i tiganit XXL

Mund të gatuani në një tigan XXL 7.1L duke hequr ndarësen dhe duke shtypur butonin e tiganit XXL.

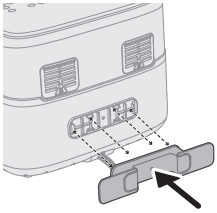
Butoni prapa

Përdorni butonin prapa nëse keni zgjedhur gabimisht presetin/funksionin e gabuar.

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



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. Nxirreni mbajtësen e kordonit nga tigani dhe vendoseni 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.**

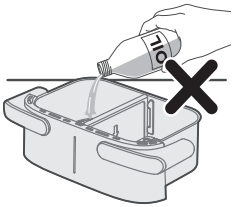
Përgatitjet para përdorimit të parë

Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.

Shënim

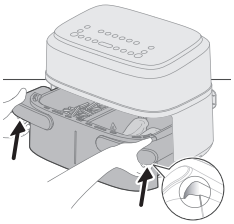
- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur pranë apo poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët.

Përdorimi i pajisjes



Kujdes

- **Kjo 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.**



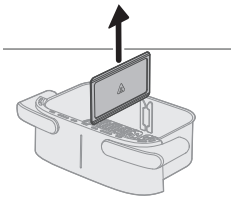
Shënim

- Gjatë gatimit ose menjëherë pas gatimit, nëse dëshironi të nxirrni tiganin, mbajeni pozicionin e brazdës të dorezave anësore për të nxjerrë tiganin, për të shmangur djegien nga rryma e ajrit të nxehtë që del nga pajisja.

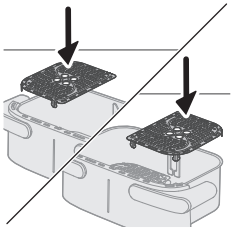
Gatimi në tiganin XXL

Për të gatuar një pjesë të madhe të një ushqimi të vetëm, hiqni ndarësen dhe përdorni të gjithë hapësirën e gatimit të tiganit XXL 7.1L.

Gatim me tabelën ushqimore



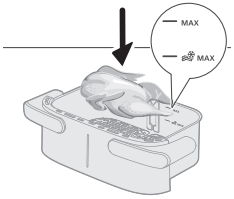
1 Hiqni ndarësen.



2 Vendosni pjatat e poshtme në tigan sipas rastit.

Shënim

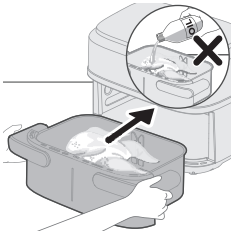
- Është normale të ushtroni pak forcë për të vendosur pllakat e poshtme në tigan.



3 Vendosini përbërësit në tigan.

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 përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni tiganin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.

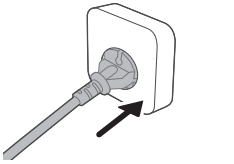


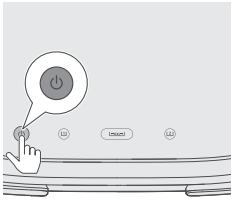
4 Vendoseni tiganin në Airfryer.

Kujdes

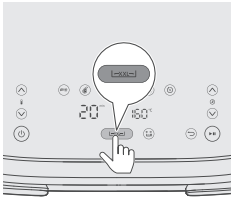
- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**

5 Futeni spinën në prizë.





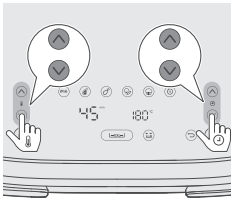
6 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.



7 Shtypni butonin XXL.

Shënim

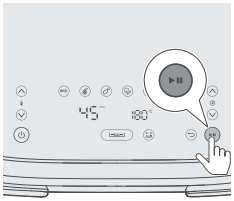
- Mos zgjidhni butonin e tiganit të majtë (L1) ose të tiganit të djathtë (L2) për gatimin me tiganin XXL pa ndarëse. Mund të rezultojë në mospërgatitjen e duhur të ushqimit.



8 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme (shihni tabelën ushqimore).

Këshillë

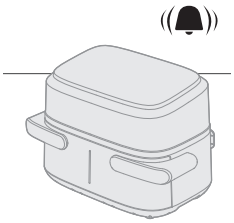
- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të të kujtuar tundjen e përbërësve, shtypni butonin rikujtues të tundjes "" për të aktivizuar këtë funksion.



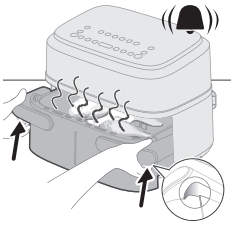
9 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

Shënim

- Nëse përbërësi kërkon tundje ose kthim në gjysmë të kohës së gatimit (tingulli "bip" dhe njoftimi i tundjes do të pulsojnë nëse aktivizohet rikujtimi i tundjes), tërhiqeni enën me koshin dhe tundeni mbi lavaman. Më pas vendoseni tiganin përsëri në pajisje.



10 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



11 Mbajeni pozicionin e brazdës së dorezave anësore për të nxjerrë tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

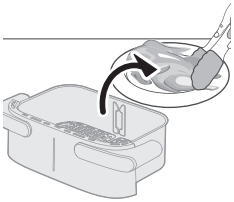
Kujdes

- **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.**
- **Gjatë gatimit ose menjëherë pas gatimit, nëse dëshironi të nxirrni tiganin, mbajeni pozicionin e brazdës të dorezave anësore për të nxjerrë tiganin, për të shmangur djegien nga rryma e ajrit të nxehtë që del nga pajisja.**

Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.

12 Hiqni me kujdes përbërësit nga tigani me mashë skare.



Kujdes

- **Mos e anoni tiganin kur hiqni përbërësit, pasi koshi mund të bjerë dhe vaji mund të spërkatë.**
- **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.**
- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**

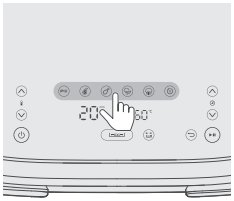
Tabela ushqimore në tigan XXL

	Sasia e ushqimit	Temperatura (°C)	Koha (min)	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i vogël	1100 g	200	28	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 13, 17, 20 dhe 24 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale të gatimit për racione të vogla patatesh të skuqura.
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i madh	1650 g	200	41	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 19, 23, 29 dhe 35 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Patate të skuqura shtëpie (10x10mm/0.4x0.4 in trashësi)	800 g	180	28-33	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	800 g	200	17-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	800 g	200	10-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Copë mishi	1000 g	150	50-55	Përdorni aksesorin e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz)	5 copë	200	18-20	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	8 copë	180	25	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	6 copë	180	18-21	Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	3-4 copë	200	16-20	Kthejeni në gjysmë të kohës
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	5 copë	200	15-20	
Perime të përziera (të prera trashë)	1200 g	180	18-22	Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës. Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Perime të përziera (të prera trashë) Racion i madh	2000 g	180	20	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë pas 10 dhe 15 minutash gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera.
Kekë me kupë (rreth 40 g/copë)	12 copë	160	15	
Kek	500 g	140	40-45	Përdorni aksesorin e pjekjes. Forma duhet të jetë sa më e rrafshët për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur bymehet, kontrolloni gatishmërinë përpara se të hiqni kekun.
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/2,1 oz)	8 copë	180	8	

Bukë shtëpie	500 g	160	40-45	Përdorni aksesorin e pjekjes. Forma duhet të jetë sa më e rrafshët për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur bymehet, kontrolloni gatishmërinë përpara se të hiqni kekun.
Pulë e plotë (1,4 kg)	1 copë	180	40-50	Shtypeni të gjithë pulën për ta mbajtur trupin e saj në një gjendje relativisht të sheshtë para gatimit. Mundohuni të mos e kaloni vijën "Max" për të parandaluar që e gjithë pula të prekë rezistencën gjatë gatimit.
Këmbë pule me perime rrënjë	2 kg	180	45 -60	Tundni/ktheni këmbët e pulës në gjysmë të gatimit
Filetë e plotë salmoni	1,5 kg	180	20-30	n/a
2 x bageta të freskëta	1 kg	170	25 -40	n/a
Biskota me copëza çokollate	450 g	180	15 -25	n/a
Lazanja	2 kg	170	40-50	Shtoni djathë sipër në gjysmë të gatimit, mund të përdorni aksesor për pjekje ose çdo formë që i përshtatet tiganit XXL
Shtrudel me mollë	2 kg	170	30-45	n/a
Role buke të freskëta	600 g	170	20-35	n/a
Qofte me gnochi të pjekura	2 kg	170	20-30	Qoftet vendosen në tigan dhe gnochi vendosen së bashku me salcën dhe djathin në aksesorin e pjekjes; ktheni qoftet rreth gjysmës së kohës së gatimit
Role gjeldeti me perime	2 kg	180	45 -60	Tundni/ktheni gjithçka në gjysmë të kohës së gatimit

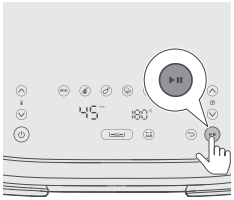
Gatimi me presete



1 Ndiqni hapat 1–7 në seksionin "Gatimi me tabelën ushqimore" për të përfunduar hapat e zakonshëm fillimisht.
2 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtyp butonin Back ose çaktivizoni butonin e paravendosjes dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.

Tabela e preseteve të tiganit XXL

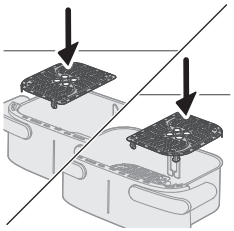
	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura e paragjedhur - ℃	Koha e parazgjedhur - min	Shënim
Patate të ngrira		800 g	180	23	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Biftek (150-200g/5-7 oz)		8 copë	200	20	
Kofshë pule (rreth 125g/4.5oz)		10 copë	180	24	tundeni 1 herë, kthejeni ose përziejeni në gjysmë të kohës
Perime të përziera		1200 g	180	20	Copëtuar trashë, tundni, ktheni ose përzieni në gjysmë të kohës

Tortë/kek me kupë	500 g	140	40	Torta: Përdorni aksesorin e pjekjes, forma duhet të jetë sa më e rrafshët për të shmangur prekjen e elementit ngrohës kur bymehet, kontrolloni rezultatin përpara se ta hiqni tortën
Ringrohje		160	15	Rregulloni kohën sipas llojit dhe sasisë së ushqimit tuaj

Gatimi në dy tiganë

Gatim me funksionin Time

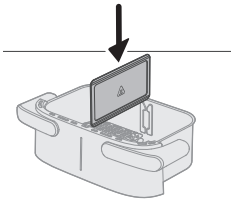
Nëse gatuani dy ushqime me temperatura dhe kohë të ndryshme, përdorni **funksionin Time** për të përfunduar të dyja gatimet në të njëjtën kohë.



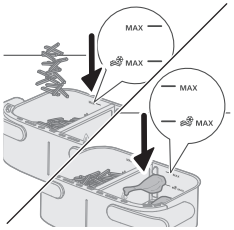
1 Vendosni pjatat e poshtme në tigan sipas rastit.

Shënim

- Është normale të ushtroni pak forcë për të vendosur pllakat e poshtme në tigan.



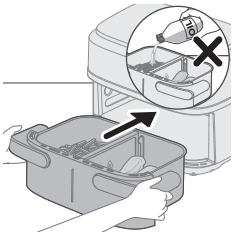
2 Vendosni ndarësen.



3 Vendosni dy përbërësit, për shembull, patate të skuqura të ngrira dhe kofshën e pulës, në kosha të ndryshëm.

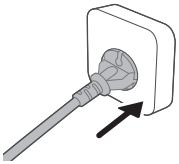
Shënim

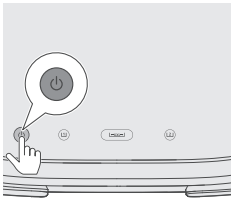
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasitë e duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni tiganin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



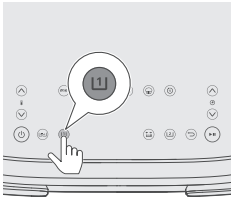
4 Vendoseni tiganin në Airfryer.

5 Futeni spinën në prizë.

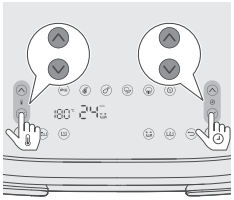




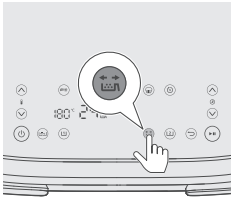
6 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.



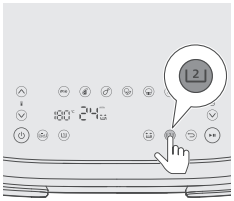
7 Zgjidhni tiganin e majtë. Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e majtë fillon të pulsojë.



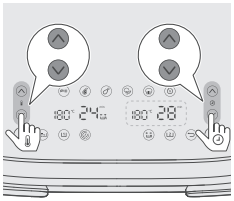
8 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.



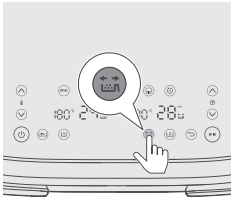
9 Shtypni butonin rikujtues të tundjes për të të kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse përbërësit kërkojnë tundje ose rrotullim gjatë gatimit (Për informacion të mëtejshëm, shihni kolonën "Shënime" në "Tabelën ushqimore".).



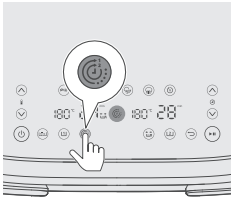
10 Zgjidhni tiganin e duhur. Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e djathtë fillon të pulsojë.



11 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme.



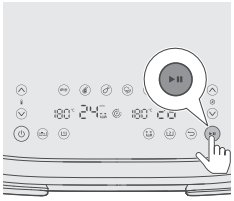
12 Shtypni butonin rikujtues të tundjes për të të kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse përbërësit kërkojnë tundje ose kthim gjatë gatimit. Për informacion të mëtejshëm, shihni kolonën "Shënime" në "Tabelën ushqimore".



13 Shtypni butonin e funksionit Time për të siguruar që të dyja pjatat të përfundojnë gatimin në të njëjtën kohë.

Shënim

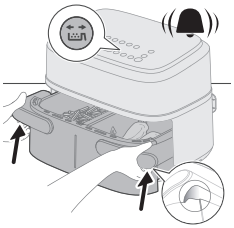
- Nëse jeni duke gatuar dy lloje ushqimesh me funksione, temperatura dhe kohë gatimi të ndryshme dhe nuk kanë nevojë të mbarojnë në të njëjtën kohë, mund ta kaloni këtë hap.
- Gjatë gatimit, nëse rregulloni kohën për një tigan, funksioni Time do të çaktivizohet dhe të dy tiganët do të funksionojnë veçmas. Për të riaktivizuar funksionin Time, shtypni butonin Start/Pause, pastaj shtypni butonin e funksionit Time dhe shtypni përsëri butonin Start/Pause për të rifilluar gatimin.



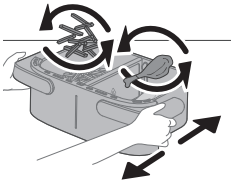
14 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

Këshillë

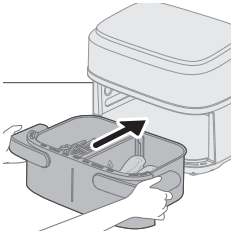
- Për të vendosur në pauzë të dy tiganët, shtypni butonin Start/Pause. Shtypeni sërish për të vazhduar gatimin për të dy tiganët.
- Për të vendosur në pauzë vetëm njërin tigan, zgjidheni fillimisht, pastaj shtypni butonin Start/Pause. Shtypeni sërish për të vazhduar gatimin për atë tigan.
- Mund të përdorni 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.



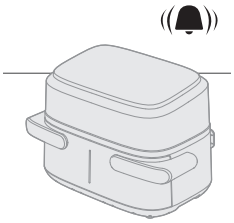
15 Kur dëgjoni sinjalin zanor të rikujtuesit të tundjes, nxirreni tiganin duke mbajtur dorezën anësore me të dyja duart.



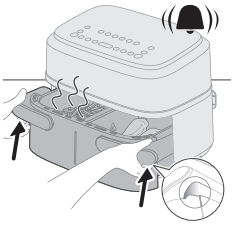
16 Tundni tiganin mbi lavaman.



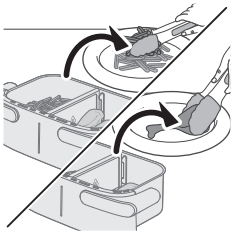
17 Vendoseni sërish tiganin në pajisje.



18 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



19 Mbajeni pozicionin e brazdës së dorezave anësore për të nxjerrë tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati, nëse ende jo, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni dhe disa minuta.

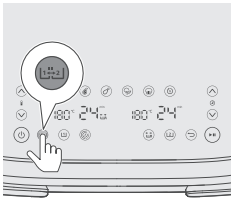


20 Hiqni me kujdes përbërësit nga tigani me mashë skare.

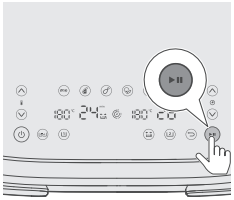
Gatimi me funksionin Copy

Funksioni Copy përdoret për të gatuar një sasi të madhe të të njëjtit ushqim ose ushqim të ndryshëm duke përdorur të njëjtën temperaturë dhe kohë.

1 Ndiqni hapat 1–9 në kapitullin "Gatimi me funksionin Time".



2 Shtypni butonin e funksionit Copy.

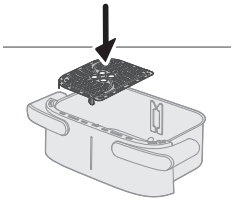


3 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.

Gatimi në një tigan të vogël

Për të gatuar një pjesë të vogël të një ushqimi të vetëm në një tigan.

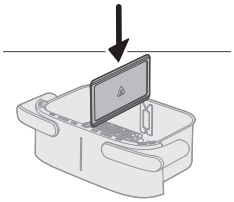
Gatim me tabelën ushqimore



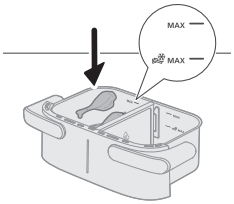
1 Vendosni pjatat e poshtme në tigan sipas rastit.

Shënim

- Është normale të ushtroni pak forcë për të vendosur pllakat e poshtme në tigan.



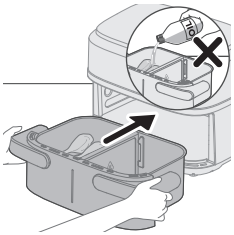
2 Vendosni ndarësen.



3 Vendosini përbërësit në tiganin e majtë.

Shënim

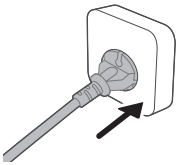
- Mos e tejkaloni sasinë e përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni tiganin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.



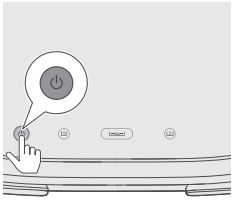
4 Vendoseni tiganin në Airfryer.

Kujdes

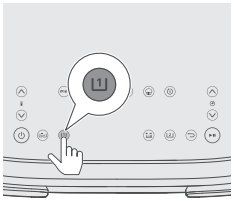
- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**



5 Futeni spinën në prizë.



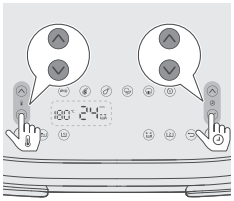
6 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes për të ndezur pajisjen.



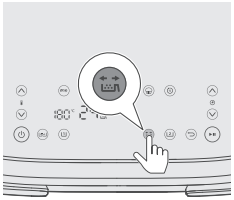
7 Zgjidhni tiganin e majtë. Treguesi i kohës dhe i temperaturës në anën e majtë fillon të pulsojë.

Shënim

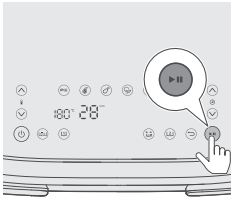
- Mos zgjidhni butonin "XXL pan" për gatimin e vogël me një tigan me ndarëse. Kjo mund të rezultojë në efektin e zierjes së tepërt e më tej konsum të energjisë.



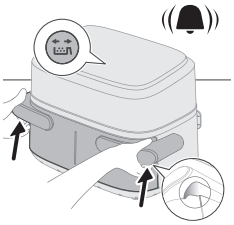
8 Shtypni butonin lart/poshtë të temperaturës dhe butonin lart/poshtë të kohës për të zgjedhur kohën dhe temperaturën e nevojshme (shihni tabelën ushqimore).



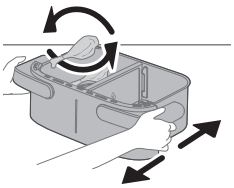
9 Shtypni butonin rikujtues të tundjes për të të kujtuar të tundni ushqimin gjatë procesit të gatimit nëse përbërësit kërkojnë tundje ose kthim gjatë gatimit. Për informacion të mëtejshëm, shihni kolonën "Shënime" në "Tabelën ushqimore".



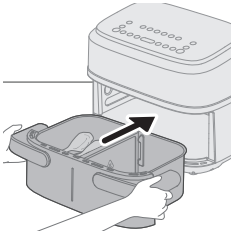
10 Shtypni butonin Start/Pause për të filluar procesin e gatimit.



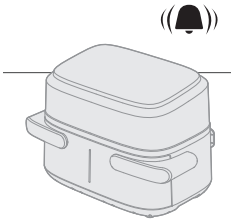
11 Kur dëgjoni sinjalin zanor të rikujtuesit të tundjes, nxirreni tiganin duke mbajtur dorezën anësore me të dyja duart.



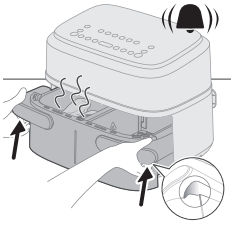
12 Tundni tiganin mbi lavaman.



13 Vendoseni sërish tiganin në pajisje.



14 Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, koha e gatimit ka kaluar.



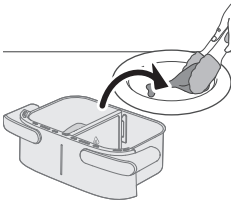
15 Mbajeni pozicionin e brazdës së dorezave anësore për të nxjerrë tiganin dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

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.**

Këshillë

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rrëshqitni tiganin përsëri në Airfryer dhe shtoni disa minuta.



16 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.**
- **Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.**

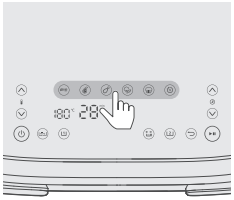
Tabela ushqimore me një tigan

	Sasia e ushqimit	Temperatura (°C)	Koha (min)	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i vogël	540 g	200	27	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 13, 16, 20 dhe 23 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale të gatimit për racione të vogla patatesh të skuqura.
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in) Racion i madh	800 g	200	39	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose ktheni ushqimin manualisht menjëherë në 18, 23, 28 dhe 33 minuta. Tundeni 4 herë gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha patatesh të skuqura.
Patate të skuqura shtëpie (10x10mm/0.4x0.4 in trashësi)	400 g	180	30-35	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	400 g	200	20-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	400 g	200	15-20	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Copë mishi	600 g	150	42-47	Përdorni aksesorin e pjekjes

Thela mishi pa kockë (rreth 190 g/7 oz)	2 copë	200	18-22	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	4 copë	180	26	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	3 copë	180	21-23	Kthejeni në gjysmë të kohës
Peshk i plotë (rreth 300-400 g/11-14 oz)	1 copë	200	23-25	Kthejeni në gjysmë të kohës
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	2 copë	200	24-27	
Perime të përziera (të prera trashë)	860 g	180	21	Fikeni kujtuesin e tundjes dhe tundeni ose përzieni manualisht ushqimin menjëherë pas 10 dhe 16 minutash gjatë procesit të gatimit për të arritur performancë optimale gatimi për racione të mëdha perimesh të përziera.
Kekë me kupë (rreth 40 g/copë)	6 copë	160	15	
Kek	300 g	160	40-45	Përdorni aksesorin e pjekjes. Forma duhet të jetë sa më e rrafshët për të shmangur që buka të prekë elementin ngrohës kur të bymehet, kontrolloni rezultatin përpara se të hiqni kekun.
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/2,1 oz)	4 copë	180	8	

Gatimi me presete

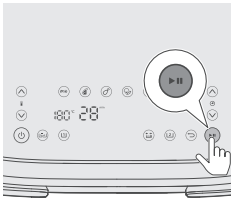
1 Ndiqni hapat 1–7 në kapitullin "Gatimi me tabelën ushqimore".



2 Zgjidhni presetin.

Këshillë

- Për të kaluar në një preset tjetër, shtyp butonin Back ose çaktivizoni butonin e paravendosjes dhe zgjidhni presetin e nevojshëm.



3 Filloni procesin e gatimit duke shtypur butonin Start/Pause.

Tabela e preseteve me një tigan

	Ikona	Sasia e ushqimit	Temperatura e paragjedhur - ℃	Koha e parazgjedhur - min	Shënim
Patate të ngrira		400 g	180	24	Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Biftek (150-200g/5-7 oz)		4 copë	200	22	
Kofshë pule (rreth 125g/4.5oz)		5 copë	180	26	tundeni 1 herë, kthejeni ose përziejeni në gjysmë të kohës
Perime të përziera		500 g	180	18	Copëtuar trashë, tundni, ktheni ose përzieni në gjysmë të kohës
Tortë/kek me kupë (rreth 50g/2oz)		6 copë	160	20	Kek me kupë: Përdorni kupë keku
Ringrohje			160	16	Rregulloni kohën sipas llojit dhe sasisë së ushqimit tuaj

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.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Për tiganin XXL ju nevojiten 800g /28 oz dhe për një tiganin 400g /14 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.

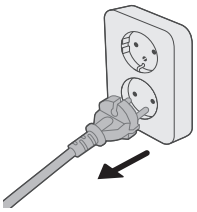
6 Hidhini patatet e prera në kosh.

Pastrimi

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.**

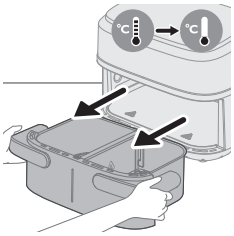
Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.



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.

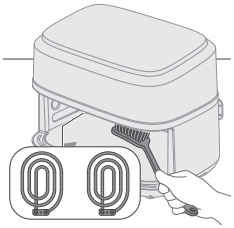


2 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

3 Pastroni tiganin, pllakat e poshtme dhe ndarësin në enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

Këshillë

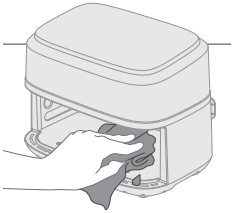
- Nëse në tigan ose në kosh ka mbetje ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose në kosh 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 Pastroni elementin ngrohës me një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje ushqimore.

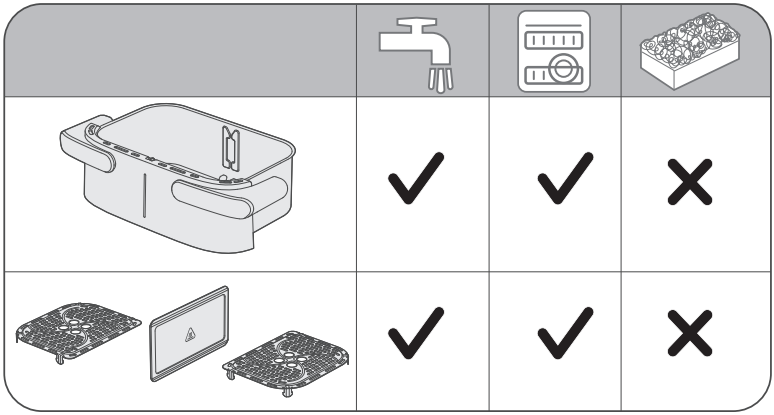


5 Për të parandaluar gërvishtjet, fshijeni lehtë pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të pa rrudhosur, të pastër dhe të butë. Filloni me një leckë pak të lagur dhe vazhdoni me një të thatë, nëse është e nevojshme.

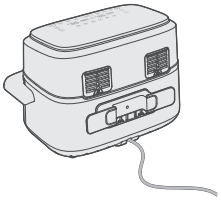


6 Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jo gërryes.

Tryeza e pastrimit



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.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
		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.
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.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
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 Airfryer tregon "E1".	Pajisja është e prishur / ka defekte.	Telefononi linjën e shërbimit të Philips ose qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
	Airfryer mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Pajisja është shumë e ftohtë. Lëreni në temperaturë ambienti për të paktën 60 minuta. Nëse problemi vazhdon, telefononi linjën e shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të konsumatorit për shtetin ku ndodheni.
Ekrani i Airfryer tregon "E2".	Ndarësja nuk është e montuar.	Montoni ndarësen.
	Alarmi "E2" do të shfaqet dhe do të ndalojë gatimin kur një tigan i vogël thjesht ndalon gatimin dhe tenxherja tjetër e vogël fillon gatimin menjëherë.	Nxirreni tiganin që pajisja të ftohet për 2 minuta dhe vendoseni përsëri për të përgatitur gatimin për tiganin tjetër të vogël.
Ekrani i Airfryer 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.

Kazalo

Pomembna varnostna navodila 568
Nevarnost 568
Opozorilo 569
Previdno 570
Elektromagnetna polja (EMF) 571
Recikliranje 571
Jamstvo in podpora 571
Podatki o okoljsko primerni zasnovi 572
Uvod 572
Splošni opis 573
Glavni deli 573
Opis nadzorne plošče 574
Opis funkcij 574
Pred prvo uporabo 575
Priprava pred prvo uporabo 575
Uporaba aparata 576
Priprava jedi v posodi XXL 576
Priprava jedi v dveh posodah 583
Priprava jedi v eni, majhni posodi 587
Čiščenje 594
Preglednica za čiščenje 595
Shranjevanje 595
Odpravljanje težav 596

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

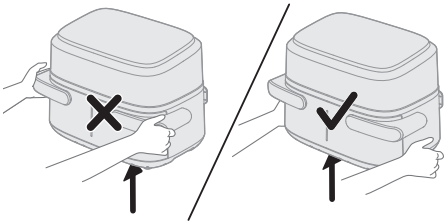
- Aparata ne postavljajte na vroč plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v posodo, 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 upravljanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.

- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na posodi za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.
- Pred prvo uporabo na aparat namestite držalo za kabel.
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo jedi: vroč grelni element, robovi kovinskih delov.
- Aparata ne vključite v vtičnico, dokler iz njegovega predala ne vzamete embalažnih materialov in držala za kabel.

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.
- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
- 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 naj se ne igrajo z aparatom. 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 10 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, ki se sproščata pri ročaju, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- 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 veliko komoro 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.
- Ker ima ta Airfryer veliko komoro, je težak, ko je poln hrane. Ročaja nikoli ne držite samo z eno roko.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalne Philipsove dodatke.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.

- Posoda, delilnik 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. Upoštevajte navodila v spletnem priročniku za uporabo.
- Naprave nikoli ne držite za ročaj ponve.



- Držalo za kabel služi tudi kot distančnik in zagotavlja razmik med aparatom in steno, kar preprečuje kopičenje toplote. Nikoli ne odstranite tega distančnika.
- Posode ne postavljajte na ploščo uporabniškega vmesnika, saj lahko pade in se poškoduje.

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.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- 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).
- Vedno se prepričajte, da so živila v cvrtniku Airfryer v celoti toplotno obdelana.
- Bodite previdni pri jemanju pripravljene hrane iz aparata in pazite, da iz aparata ne padejo dodatki.
- Ko uporabljate posodo velikosti XXL, se prepričajte, da sta programa za levo in desno stran ista.
- Ta naprava je opremljena s kratkim napajalnim kablom, da se zmanjša nevarnost zapletanja ali spotikanja, do katerega lahko pride pri daljšem napajalnem kablu.
- Podaljški se lahko uporabljajo, če ste pri njihovi uporabi previdni. Če se uporablja podaljšek:

- Označena nazivna električna napetost kabla mora biti enaka tisti od naprave.
- Kabel je treba namestiti tako, da ne bo segal čez rob pulta ali mizne plošče, kjer bi kabel lahko potegnili otroci ali se čez njega nenamerno spotaknili.
- Podaljševalni kabel mora biti ozemljen trižilni kabel.

- Ta naprava ima polariziran vtič (eno rezilo je širše od drugega). Za zmanjšanje nevarnosti električnega udara je ta vtič namenjen temu, da se v polarizirano vtičnico vstavi le v eno smer. Če se vtič v celoti ne prilega v vtičnico, ga obrnite. Če se še vedno ne prilega, se obrnite na usposobljenega električarja. Vtiča ne poskušajte na noben način spreminjati.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Jamstvo in podpora

1. Firma in naslov sedeža garanta: Versuni Netherlands B.V., Claude Debussylaan 88, Amsterdam

2. Garancijski rok prične teči z dnem dobave blaga kupcu.

3. Podatki o izdelku so razvidni iz dokazila o nakupu

4. Versuni jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku.

5. Pravice potrošnika, če blago nima lastnosti navedenih v garancijskem listu:

Če podjetju Philips v obdobju trajanja garancije predložite veljaven zahtevek, bo po lastni presoji:

(i) popravilo izdelek Philips z uporabo novih ali rabljenih originalnih delov Philips, ki so bili preskušeni in so prestali funkcionalne zahteve podjetja Philips, ali

(ii) zamenjalo izdelek Philips z nadomestnim izdelkom enakega modela (ali z vašim dovoljenjem z izdelkom, ki ima enake ali zelo podobne funkcije kot originalni izdelek – npr. drug model z enakimi funkcijami ali enak model v drugi barvi), ki je nov ali sestavljen iz novih in/ali rabljenih originalnih delov Philips ter je bil preskušen in je prestal funkcionalne zahteve podjetja Philips, ali

(iii) vrnilo kupnino v zameno za izdelek Philips.

6. Postopek, ki ga mora potrošnik uporabiti za uveljavljanje garancije: Potrošnik pri pooblaščenem servisu predloži dokazila o veljavnosti garancije in nemudoma omogoči pregled reklamiranega blaga.

7. Rok za rešitev reklamacije: 30 dni z možnostjo podaljšanja za največ 15 dni.

8. Trajanje garancijskega roka: 24 mesecev.

9. Ozemeljsko območje veljavnosti garancije: Globalna.

10. Opozorilo, potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke in da garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

11. Garant zagotavlja potrošniku vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate še tri leta po poteku garancije

12. Pooblaščeni serviser: Ježek servis in trgovina d.o.o., Cesta 24. junija 2, 1231 Ljubljana Črnuče, tel. 38640720333, info@servis-jezek.si

Podatki o okoljsko primerni zasnovi

Podatki o okoljsko primerni zasnovi za identifikacijsko oznako modela(-ov): NA15x

Opis	Simbol	Vrednost	Enota
Poraba energije v stanju izključenosti	P_{off}	0,2	W
Poraba energije v stanju pripravljenosti	P_{sb}	Ni na voljo	W
Čas, po katerem se samodejno preklopi v stanje pripravljenosti	T_{sb}	20	Min
Standard merjenja servisne vrednosti	EN 50564:2011		
Kontaktni podatki za več informacij	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nizozemska		
Aparat izpolnjuje zahteve za okoljsko primerno zasnovo iz UREDBE KOMISIJE (EU) 2023/826.			

Uvod

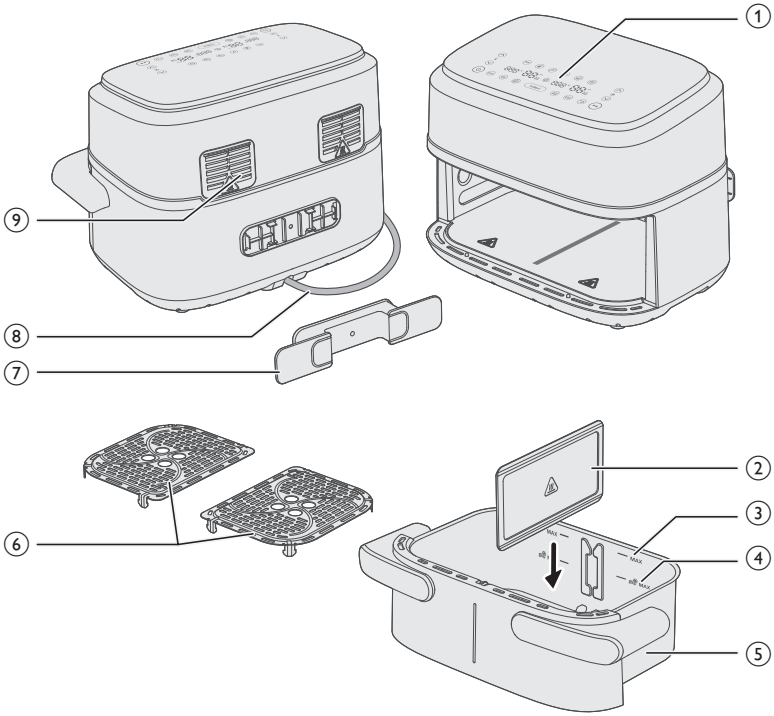
Čestitamo in dobrodošli v Philipsovi družini!

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti naše podpore, izdelek registrirajte na **www.philips.com/welcome**.

Airfryer z dvema košarama in snemljivim ločilnikom zagotavlja prilagodljivo izbiro različno velikih posod. V manjši, 3,55-litrski posodi lahko pripravljate jedi za 1 ali 2 osebi, medtem ko velika, 7,1-litrska posoda XXL brez ločilnika omogoča pripravo jedi za vso družino. Poleg tega lahko pripravite dve različni sestavini z različnima temperaturama in trajanjem priprave tako, da sta pripravljeni istočasno.

Na voljo je aplikacija HomeID, ki zagotavlja navodila po korakih in na stotine slastnih jedi z ustreznimi nastavitvami za cvrtnik na vroč zrak z dvema košarama. Aplikacijo prenesite z uporabo kode QR na embalaži.

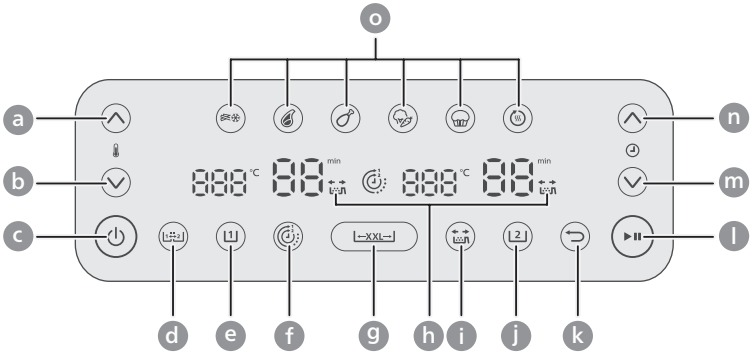
Splošni opis



Glavni deli

1 Nadzorna plošča
2 Snemljivi ločilnik
3 Oznaka MAX za sestavine
4 Oznaka MAX za zamrznjene krompirjeve prigrizke
5 7,1-litrska posoda XXL
6 Spodnji plošči
7 Držalo za kabel
8 Napajalni kabel
9 Odvodi zraka

Opis nadzorne plošče



a Zvišanje temperature
b Znižanje temperature
c Gumb za vklop/izklop
d Gumb za funkcijo kopiranja
e Gumb za levo posodo
f Gumb za funkcijo časovnega načrtovanja
g Gumb za posodo XXL
h Prikaz opomnika za stresanje
i Gumb za opomnik za pretresanje
j Gumb za desno posodo
k Gumb za nazaj
l Gumb za zagon/premor
m Gumb za skrajšanje časa
n Gumb za podaljšanje časa
o Gumbi za prednastavitve

Opis funkcij

Funkcija kopiranja

Čas in temperaturo lahko nastavite za eno posodo ter nastavitev kopirate za drugo posodo s pritiskom gumba za funkcijo kopiranja.

Funkcija časovnega načrtovanja

Samodejno uskladi čas priprave tako, da sta jedi v obeh posodah pripravljeni hkrati, tudi če se čas priprave razlikuje.

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.

Prednastavitve

Izbirate lahko med 6 prednastavitvami. Prednastavitve so programi priprave s priporočilom temperature in časa priprave glede na določeno količino hrane. Za več podrobnosti glejte poglavje "Priprava s prednastavitvami".

Zamrznjen krompirček	Zrezek	Piščančja bedra	Mešana zelenjava	Kolač/mafin	Pogrevanje

Gumb za posodo XXL

Jedi lahko pripravljate v eni, 7,1-litrski posodi XXL, če odstranite ločilnik in pritisnete gumb za posodo XXL.

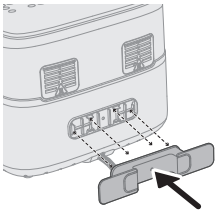
Gumb za nazaj

Gumb za nazaj uporabite, če pomotoma izberete napačno prednastavitev/funkcijo.

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



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 vzemite iz posode in ga pritrdite na namenski 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.**

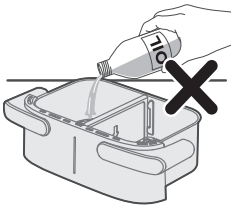
Priprava pred prvo uporabo

Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino.

Opomba

- Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.
- Delujočega aparata ne postavljajte ob ali pod predmete, ki jih para lahko poškoduje, na primer ob ali pod stene in omare.

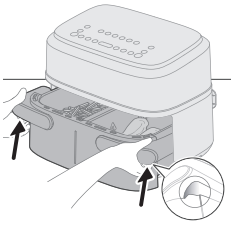
Uporaba aparata



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.**

Opomba

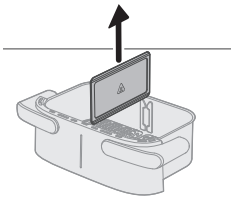


- Če želite izvleči posodo med pripravo jedi ali takoj zatem, jo primite za utor v ročajih ob strani, da se ne opečete zaradi vročega zraka, ki izhaja iz aparata.

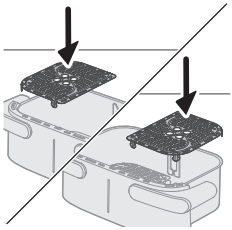
Priprava jedi v posodi XXL

Za pripravo večjih porcij ene jedi odstranite ločilnik in uporabite ves prostor v 7,1-litrski posodi XXL.

Priprava jedi s preglednico za hrano



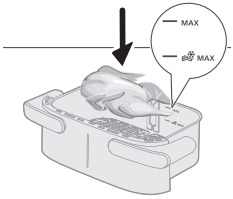
1 Izvlecite ločilnik.



2 V posodo pravilno vstavite spodnji plošči.

Opomba

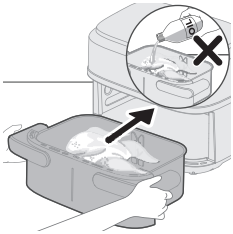
- Spodnji plošči morate ob vstavljanju v posodo nekoliko pritisniti.



3 Položite sestavine v posodo.

Opomba

- V Airfryerju lahko pripravljate najrazličnejše sestavine. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici z jedmi".
- Ne prekoračite količin, navedenih v razdelku "Preglednica z jedmi", in ne polnite posode prek oznake "MAX", saj lahko to zniža kakovost pripravljene hrane.

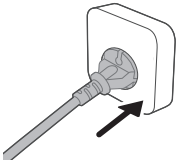


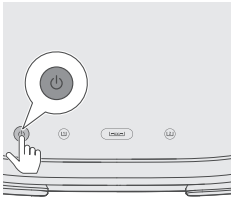
4 Posodo namestite v Airfryer.

Previdno

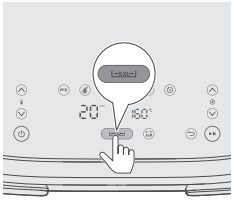
- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

5 Vtič priključite v stensko vtičnico.





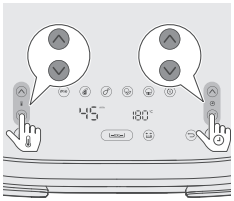
6 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.



7 Pritisnite gumb XXL.

Opomba

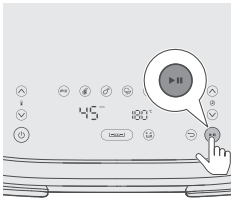
- Ko jedi pripravljate v posodi XXL brez ločilnika, ne izberite gumba za levo posodo Ⓤ ali gumba za desno posodo ⑫. Zaradi tega so lahko jedi premalo zapečene.



8 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa (glejte preglednico).

Nasvet

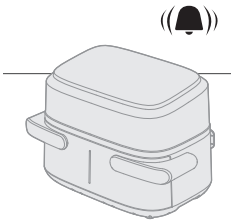
- Nekatere sestavine morate na polovici časa priprave pretresti ali obrniti (glejte "Preglednico z jedmi"). Če želite opomnik za pretresanje sestavin, ga vklopite s pritiskom gumba opomnika za pretresanje "".



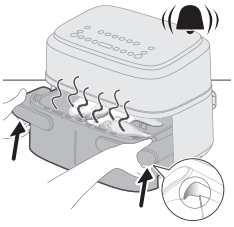
9 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

Opomba

- Če morate sestavine na polovici priprave jedi pretresti ali obrniti (ko zaslišite pisk in začne utripati obvestilo za pretresanje, če je opomnik za pretresanje vklopljen), izvlecite posodo s košaro in jo pretresite nad lijakom. Nato dajte posodo nazaj v aparat.



10 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



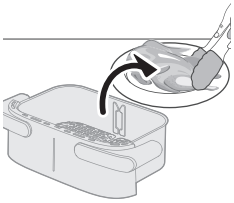
11 Posodo primite za utor v ročajih ob strani, jo izvlecite in preverite, ali so sestavine pripravljene.

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).**
- **Če želite izvleči posodo med pripravo jedi ali takoj zatem, jo primite za utor v ročajih ob strani, da se ne opečete zaradi vročega zraka, ki izhaja iz aparata.**

Opomba

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.



12 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 olje pljuskne.**
- **Po končani pripravi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroče. Glede na vrsto sestavin v Airfryerju lahko iz posode izhaja para.**
- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

Preglednica z jedmi za posodo XXL

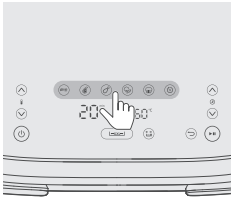
	Količina živila	Temperatura (°C)	Čas (min)	Opomba
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) Majhna porcija	1100 g	200	28	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 13, 17, 20, in 24 minutah. Pri majhni porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) Velika porcija	1650 g	200	41	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 19, 23, 29, in 35 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	800 g	180	28–33	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	800 g	200	17–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	800 g	200	10–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mesna štruca	1000 g	150	50–55	Uporabite dodatek za peko.
Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz)	5 kosov	200	18–20	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	8 kosov	180	25	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	6 kosov	180	18–21	Na polovici obrnite.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	3–4 kosi	200	16–20	Na polovici obrnite.
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	5 kosov	200	15–20	
Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	1200 g	180	18–22	Čas priprave jedi nastavite po svojem okusu. Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mešana zelenjava (grobo nasekljana) Velika porcija	2000 g	180	20	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 10. in 15. minuti priprave, da bodo rezultati optimalni.
Mafini (pribl. 40 g/kos)	12 kosov	160	15	
Kolač	500 g	140	40–45	Uporabite dodatek za peko. Oblika peciva mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. Preden ga vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2,1 oz)	8 kosov	180	8	
Domači kruh	500 g	160	40–45	Uporabite dodatek za peko. Oblika peciva mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. Preden ga vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.

Cel piščanec (1,4 kg)	1 kos	180	40–50	Celega piščanca pred pripravo pritisnite navzdol, da bo bolj plosk. Po možnosti naj celi piščanec ne sega prek oznake "MAX", da se med pripravo ne bo dotikal grelnega elementa.
Piščančja bedra s gomoljnicami	2 kg	180	45–60	Piščančja bedra na polovici priprave pretresite/obrnite.
Cel lososov file	1,5 kg	180	20–30	Ni na voljo
2 sveži francoski štruci	1 kg	170	25–40	Ni na voljo
Piškoti s koščki čokolade	450 g	180	15–25	Ni na voljo
Lazanja	2 kg	170	40–50	Sir dodajte na polovici pečenja. Uporabite lahko dodatek za peko ali vsak model, ki pristaja v posodo XXL.
Jabolčni zavitek	2 kg	170	30–45	Ni na voljo
Sveže kruhove bombice	600 g	170	20–35	Ni na voljo
Mesne kroglice s pečenimi njoki	2 kg	170	20–30	Mesne kroglice položite v posodo, njoke pa položite skupaj z omako in sirom v dodatek za peko. Mesne kroglice na polovici priprave obrnite.
Puranova rulada z zelenjavo	2 kg	180	45–60	Vse skupaj na polovici priprave pretresite/obrnite.

Priprava s prednastavitvijo

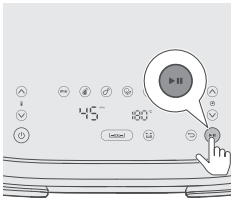
1 Najprej opravite korake od 1 do 7 v razdelku "Priprava jedi s preglednico za hrano", ki so enaki pri obeh postopkih.



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.

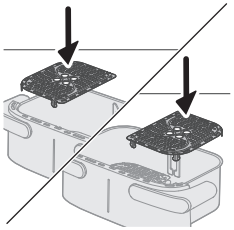
Preglednica prednastavitev za posodo XXL

	Ikona	Količina živila	Privzeta temperatura ℃	Privzeti čas – najmanj	Opomba
Zamrznjen krompirček		800 g	180	23	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zrezek (150–200 g/5–7 oz)		8 kosov	200	20	
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)		10 kosov	180	24	Enkrat pretresite, obrnite ali premešajte na polovici priprave.
Mešana zelenjava		1200 g	180	20	Grobo narezana; pretresite, obrnite ali premešajte na polovici priprave.
Kolač/mafin		500 g	140	40	Kolač: uporabite dodatek za peko. Oblika kolača mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. Preden ga vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Pogrevanje			160	15	Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Priprava jedi v dveh posodah

Kuhanje s funkcijo časovnega načrtovanja

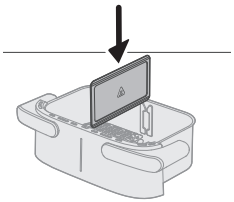
Če pripravljate dve jedi z različno temperaturo in časom, lahko uporabite **Funkcijo časovnega načrtovanja**, da bosta obe jedi pripravljeni istočasno.



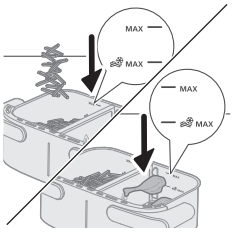
1 V posodo pravilno vstavite spodnji plošči.

Opomba

- Spodnji plošči morate ob vstavljanju v posodo nekoliko pritisniti.



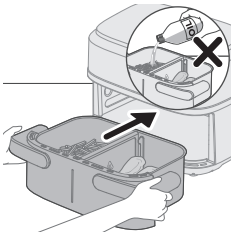
2 Vstavite ločilnik.



3 Posamezni jedi, npr. zamrznjen krompirček in piščančja bedra, postavite v različni košari.

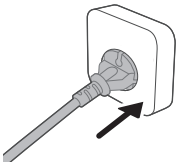
Opomba

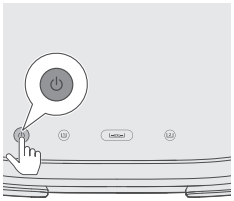
- V Airfryerju lahko pripravljate najrazličnejše sestavine. Ustrezne količine in približne čase priprave poiščite v "Preglednici z jedmi".
- Ne prekoračite količin, navedenih v razdelku "Preglednica z jedmi", in ne polnite posode prek oznake "MAX", saj lahko to zniža kakovost pripravljene hrane.



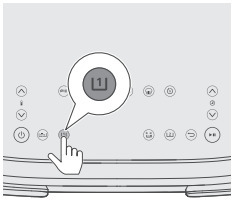
4 Posodo namestite v Airfryer.

5 Vtič priključite v stensko vtičnico.

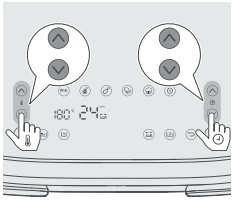




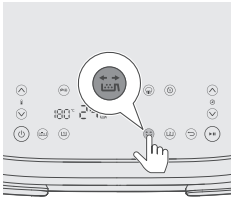
6 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.



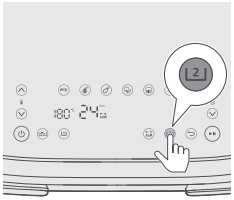
7 Izberite levo posodo. Utripati začne indikator časa in temperature na levi strani.



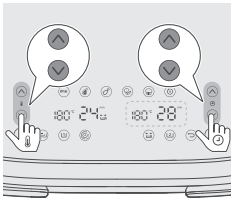
8 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.



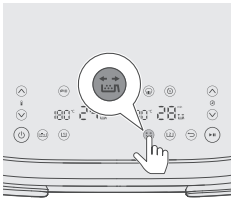
9 Pritisnite gumb opomnika za stresanje, če želite opozorilo, ko morate sestavine med pripravo pretresti ali obrniti, če je to potrebno (za dodatne informacije glejte stolpec z opombami v preglednici z jedmi).



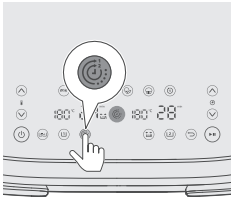
10 Izberite desno posodo. Utripati začne indikator časa in temperature na desni strani.



11 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa.



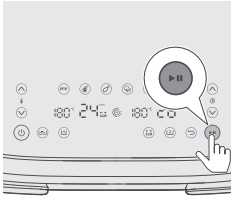
12 Pritisnite gumb opomnika za stresanje, če želite opozorilo, ko morate sestavine med pripravo pretresti ali obrniti, če je to potrebno. Za dodatne informacije glejte stolpec z opombami v preglednici z jedmi.



13 Pritisnite gumb za funkcijo časovnega načrtovanja, če želite, da sta jedi v obeh košarah gotovi istočasno.

Opomba

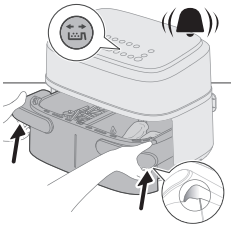
- Če pripravljate dve vrsti jedi z različnima funkcijama, temperaturo in časom priprave, in ni treba, da sta gotovi istočasno, potem lahko ta korak izpustite.
- Če med pripravo jedi spremenite čas za eno od posod, se funkcija časovnega načrtovanja izklopi in jedi v obeh posodah se nato pripravljata ločeno. Če želite funkcijo časovnega načrtovanja znova vklopiti, pritisnite gumb za zagon/premor, nato gumb za funkcijo časovnega načrtovanja in za nadaljevanje priprave jedi znova pritisnite gumb za zagon/premor.



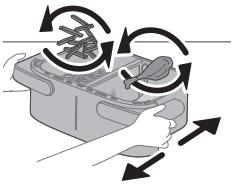
14 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

Nasvet

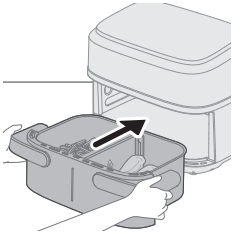
- Za premor priprave jedi v obeh posodah pritisnite gumb za zagon/premor. Ko želite nadaljevati s pripravo jedi v obeh posodah, ga znova pritisnite.
- Za premor priprave jedi samo v eni posodi najprej izberite želeno posodo in nato pritisnite gumb za zagon/premor. Ko želite nadaljevati s pripravo jedi 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.



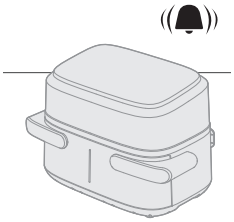
15 Ko zaslišite zvočno opozorilo opomnika za stresanje, izvlecite posodo tako, da jo z obema rokama primete za stranska ročaja.



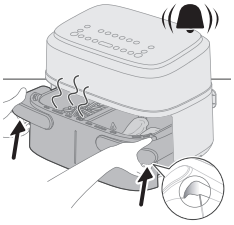
16 Posodo pretresite nad lijakom.



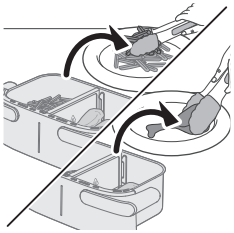
17 Nato vstavite posodo nazaj v aparat.



18 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



19 Primite posodo za utor v ročajih ob strani, jo izvlecite in preverite, ali so sestavine pečene. Če niso, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.

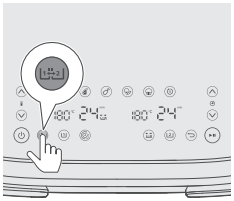


20 Sestavine previdno vzemite iz posode s prijemalko za žar.

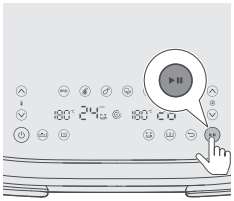
Priprava jedi s funkcijo kopiranja

Funkcija kopiranja je namenjena pripravi večje količine iste jedi ali različnih jedi z enako temperaturo in časom.

1 Opravite korake od 1 do 9 iz poglavja "Kuhanje s funkcijo časovnega načrtovanja".



2 Pritisnite gumb za funkcijo kopiranja.

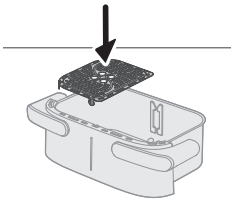


3 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.

Priprava jedi v eni, majhni posodi

Za pripravo majhnega obroka z enim živilom v eni, majhni posodi.

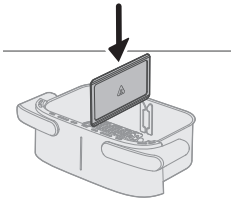
Priprava jedi s preglednico za hrano



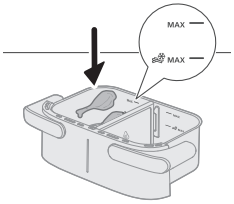
1 V posodo pravilno vstavite spodnji plošči.

Opomba

- Spodnji plošči morate ob vstavljanju v posodo nekoliko pritisniti.



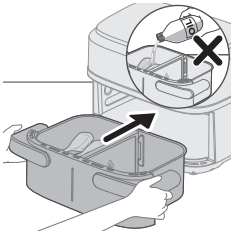
2 Vstavite ločilnik.



3 Sestavine položite v levo posodo.

Opomba

- Ne prekoračite količin, navedenih v "Preglednici s hrano", in ne polnite posode prek oznake "MAX", saj se lahko poslabša kakovost pripravljene hrane.

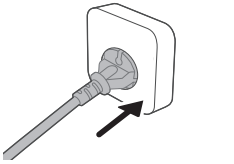


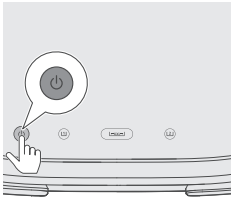
4 Posodo namestite v Airfryer.

Previdno

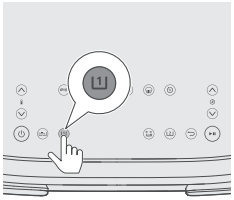
- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

5 Vtič priključite v stensko vtičnico.





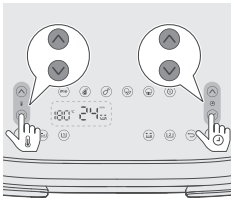
6 Za vklop aparata pritisnite gumb za vklop/izklop.



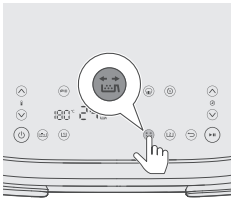
7 Izberite levo posodo. Utripati začne indikator časa in temperature na levi strani.

Opomba

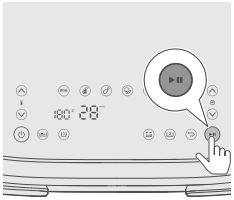
- Ko jedi pripravljate v eni majhni posodi z ločilnikom, ne izberite gumba za posodo XXL. To lahko povzroči preveč zapečeno jed in večjo porabo energije.



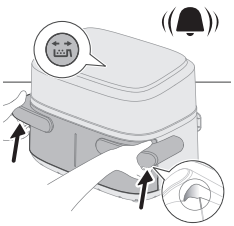
8 Izberite želeni čas in temperaturo s pritiskanjem gumba za zvišanje/znižanje temperature in gumba za podaljšanje/skrajšanje časa (glejte preglednico).



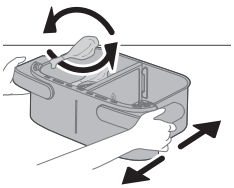
9 Pritisnite gumb za opomnik za pretresanje, če želite opozorilo, ko morate sestavine med pripravo pretresti ali obrniti. Za dodatne informacije glejte stolpec z opombami v preglednici z jedmi.



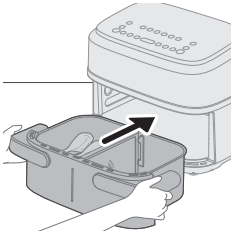
10 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb za zagon/premor.



11 Ko zaslišite zvočni signal opomnika za pretresanje, izvlecite posodo tako, da jo z obema rokama primete za stranska ročaja.



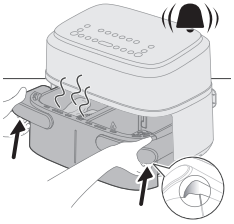
12 Posodo pretresite nad lijakom.



13 Nato vstavite posodo nazaj v aparat.



14 Ko časovnik zazvoni, je čas priprave potekel.



15 Posodo primite za utor v ročajih ob strani, jo izvlecite in preverite, ali so sestavine pripravljene.

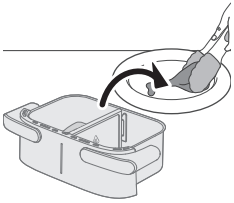
Previdno

- **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).**

Nasvet

- Če sestavine še niso pripravljene, enostavno potisnite posodo nazaj v Airfryer in dodajte nekaj minut.

16 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.**
- **Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.**

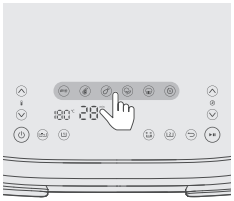
Preglednica z jedmi za pripravo v eni posodi

Količina živila	Temperatura (°C)	Čas (min)	Opomba

Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) Majhna porcija	540 g	200	27	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 13, 16, 20, in 23 minutah. Pri majhni porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x0,3 palca) Velika porcija	800 g	200	39	Izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 18, 23, 28, in 33 minutah. Pri veliki porciji ocvrtega krompirčka za optimalne rezultate pretresite štirikrat med pripravo.
Domači ocvrt krompirček (debeline 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	400 g	180	30–35	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni piščančji kroketi	400 g	200	20–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni spomladanski zavitki	400 g	200	15–20	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mesna štruca	600 g	150	42–47	Uporabite dodatek za peko.
Kotleti brez kosti (pribl. 190 g/7 oz)	2 kosa	200	18–22	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	4 kosi	180	26	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa (pribl. 160 g/6 oz)	3 kosi	180	21–23	Na polovici obrnite.
Cela riba (pribl. 300–400 g/11–14 oz)	1 kos	200	23–25	Na polovici obrnite.
Ribji file (pribl. 200 g/7 oz)	2 kosa	200	24–27	

Mešana zelenjava (grobo nasekljana)	860 g	180	21	Pri veliki porciji mešane zelenjave izklopite opomnik za pretresanje in nato hrano takoj ročno pretresite ali obrnite pri 10. in 16. minuti priprave, da bodo rezultati optimalni.
Mafini (pribl. 40 g/kos)	6 kosov	160	15	
Kolač	300 g	160	40–45	Uporabite dodatek za peko. Oblika peciva mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa. Preden ga vzamete iz posode, preverite, ali je gotov.
Predpripravljen kruh/žemljice (pribl. 60 g/2,1 oz)	4 kosi	180	8	

Priprava jedi s prednastavitvami

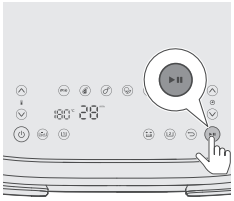


1 Opravite korake od 1 do 7 iz poglavja "Priprava jedi s preglednico za hrano".

2 Izberite prednastavitev.

Nasvet

- Za preklop na drugo prednastavitev pritisnite gumb za nazaj ali izklopite gumb za prednastavitev in nato izberite želeno prednastavitev.



3 Pritisnite gumb za zagon/premor, da se začne postopek priprave.

Preglednica prednastavitev za eno posodo

Ikona	Količina živila	Privzeta temperatura °C	Privzeti čas – najmanj	Opomba

Zamrznjen krompirček	400 g	180	24	Vmes dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zrezek (150–200 g/5–7 oz)	4 kosi	200	22	
Piščančja bedra (pribl. 125 g/4,5 oz)	5 kosov	180	26	Enkrat pretresite, obrnite ali premešajte na polovici priprave.
Mešana zelenjava	500 g	180	18	Grobo narezana; pretresite, obrnite ali premešajte na polovici priprave.
Kolač/mafin (približno 50 g/2 oz)	6 kosov	160	20	Mafin: uporabite modelčke za mafine.
Pogrevanje		160	16	Prilagodite čas glede na vrsto in količino živila.

Nasvet: 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.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v Airfryerju:

- Za posodo XXL potrebujete 800 g/28 oz, za majhno posodo pa 400 g/14 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.

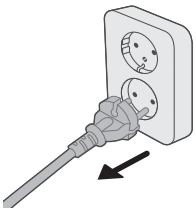
6 Palčke položite v košaro.

Čiščenje

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.**

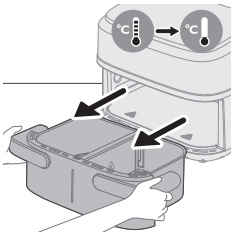
Po vsaki uporabi aparat očistite. Po vsaki uporabi odstranite olje in maščobo z dna posode.



1 Pritisnite gumb 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.

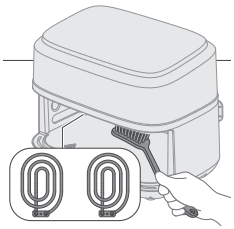


2 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.

3 Posodo, spodnji plošči in razdelilnik pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

Nasvet

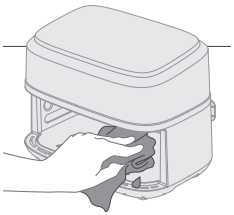
- Če se ostanki hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalec 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 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.

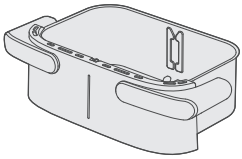
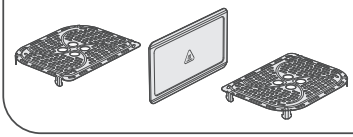


5 Zunanjost aparata nežno obrišite z nezmečkano, čisto in mehko krpo, da preprečite praske. Najprej obrišite z rahlo navlaženo krpo, nato po potrebi še s suho.



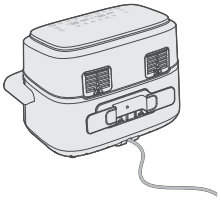
6 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

Preglednica za čiščenje

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	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.
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.
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.	Aparat je prehladen. Vsaj 60 minut ga pustite na sobni temperaturi. Če težave ne odpravite, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Na zaslonu Airfryerja je prikazano "E2".	Ločilnik ni vstavljen.	Vstavite ločilnik.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Opozorilo "E2" se pojavi in priprava jedi se ustavi, ko se je pečenje v en, majhni posodi pravkar končalo in se bo takoj nadaljevalo v drugi majhni posodi.	Izvlecite posodo in počakajte 2 minuti, da se aparat ohladi. Nato posodo znova vstavite in začnite s pripravo jedi v drugi majhni posodi.
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.

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny 599
Nebezpečenstvo 599
Varovanie 600
Upozornenie 601
Elektromagnetické polia (EMF) 602
Recyklácia 602
Záruka a podpora 602
Informácie o ekologickom dizajne 602
Úvod 603
Všeobecný opis 604
Hlavné časti 604
Popis ovládacieho panela 605
Opis funkcií 605
Pred prvým použitím 606
Prípravy pred prvým použitím 606
Používanie zariadenia 607
Varenie v XXL nádobe 607
Varenie v dvojitých nádobách 613
Varenie v jednej malej nádobe 618
Čistenie 625
Tabuľka s pokynmi na čistenie 626
Odkladanie 626
Riešenie problémov 627

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

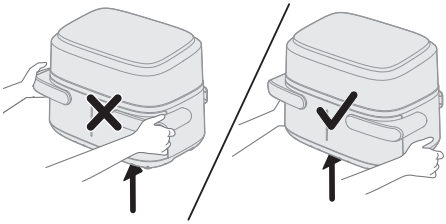
- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do nádoby, 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 používania sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.

- Do nádoby vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.
- Pred prvým použitím musí byť na zariadení nainštalovaný držiak kábla.
- Pri čistení hornej časti komory na pečenie buďte opatrní, ohrevné teleso a okraje kovových častí sú horúce.
- Nezapájajte do zásuvky pred vybratím obalového materiálu a držiaka kábla zo zásuvky.

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 nemá byť ovládané pomocou externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- 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 10 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, ktoré sa uvoľňujú pri rukoväti, si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- 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 fritéza Airfryer má veľkú komoru, 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.
- Keďže táto fritéza Airfryer má veľkú komoru, jej hmotnosť je pri naplnení jedlom vysoká. Nikdy nedržte rukoväť len jednou rukou.
- 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.

- Nádoba, priehradka a príslušenstvo v komore na pečenie sa počas používania zohrievajú a zostávajú teplé aj po použití, preto s nimi vždy manipulujte opatrne.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Prečítajte si pokyny v on-line návode na použitie.
- Na držanie zariadenia nepoužívajte rukoväť nádoby.



- Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla. Túto dištančnú vložku nikdy neodstraňujte.
- Nádobu nepokladajte na panel používateľského rozhrania, pretože by mohla spadnúť a spôsobiť zranenie.

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.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- 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).
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Pri prekladaní uvareného jedla buďte opatrní, aby vám nevypadlo príslušenstvo.
- Pri použití nádoby XXL musí byť ľavý a pravý program rovnaký.

- Tento spotrebič je vybavený krátkym napájacím káblom, aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia, ktoré môže nastať pri dlhšom napájacom káble.
- Predlžovacie káble sa môžu používať, ak sa pri ich používaní postupuje opatrne. Ak sa použije predlžovací kábel:
  - Označená elektrická kapacita kábla musí byť rovnaká ako kapacita spotrebiča.
  - Kábel by mal byť umiestnený tak, aby neprevísal cez okraj pultu alebo dosky stola, kde by zaň mohli ťahať deti alebo oň neúmyselne zakopnúť.
  - Predlžovací kábel by mal byť uzemnený 3-vodičový.
- Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku (jeden hrot je širší ako druhý). Aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom, táto zástrčka je navrhnutá tak, aby sa do polarizovanej zásuvky zasúvala len jedným smerom. Ak sa zástrčka úplne nezasunie do zásuvky, zástrčku otočte. Ak stále nepasuje, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Zástrčku sa nepokúšajte nijako upravovať.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

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.

Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni Netherlands B.V., registrovaná na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ponúka na tento produkt dvojročnú záruku od dátumu zakúpenia (alebo od dátumu dodania, ak je neskorší). 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, náhradné diely alebo uplatniť záruku, navštívte našu webovú stránku **home.id/warranty**.

Informácie o ekologickom dizajne

Informácie o ekologickom dizajne pre identifikačné kódy modelu: NA15x

Opis	Symbol	Value	Jednotka

Spotreba energie v režime vypnutia	P_{off}	0,2	W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	P_{sb}	Nie je k dispozícii	W
Doba pred automatickým prepnutím do pohotovostného režimu	T_{sb}	20	Min
Norma merania pre prevádzkovú hodnotu	EN 50564:2011		
Kontaktné údaje na získanie ďalších informácií	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Holandsko		
Spotrebič spĺňa požiadavky na ekologický dizajn NARIADENIA KOMISIE (EÚ) 2023/826.			

Úvod

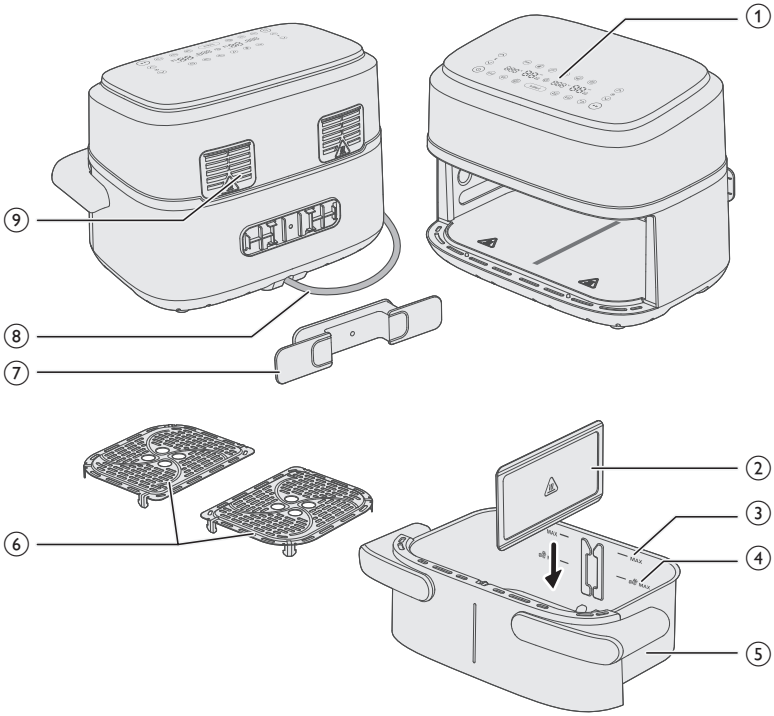
Gratulujeme a vítame vás v rodine Philips!

Ak chcete naplno využiť podporu, ktorú ponúkame, zaregistrujte svoj výrobok na stránke **www.philips.com/welcome**.

Dvojité košíky teplovzdušnej fritézy s odpojiteľným oddeľovačom poskytuje flexibilitu pri výbere nádoby s rôznou kapacitou, môžete uvariť 1 - 2 porcie jedla v 3,55 l malej nádobe a veľkú porciu jedla pre celú rodinu v 7,1 l XXL nádobe bez oddeľovača. Okrem toho môžete pripraviť dve rôzne jedlá s rôznou teplotou varenia a dobou varenia a nechať ich pripraviť naraz.

Spoločne k tomu máte aplikáciu HomeID, 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.

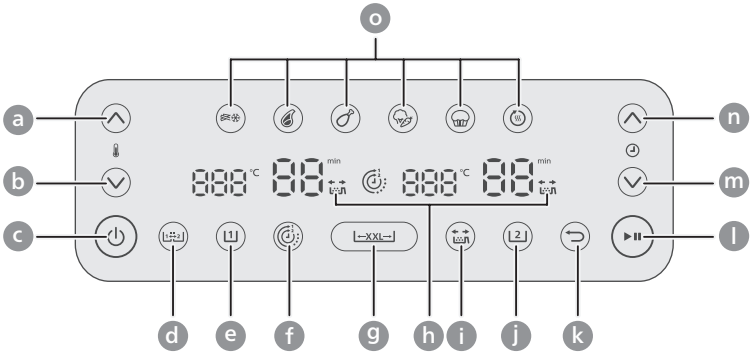
Všeobecný opis



Hlavné časti

1 Ovládací panel
2 Odpojiteľný oddeľovač
3 Značka MAX pre potraviny
4 Značka MAX pre zmrazené chuťovky na báze zemiakov
5 7,1 l XXL nádoba
6 Podložky
7 Držiak kábla
8 Sieťový kábel
9 Výstupy vzduchu

Popis ovládacieho panela



a Zvýšiť teplotu
b Znížiť teplotu
c Vypínač
d Tlačidlo kopírovať
e Tlačidlo pre ľavú nádobu
f Tlačidlo čas
g Tlačidlo pre XXL nádobu
h Indikátor pripomenutia potrasenia
i Tlačidlo pripomenutia potrasenia
j Tlačidlo pre pravú nádobu
k Tlačidlo späť
l Tlačidlo zapnutia/pozastavenia
m Tlačidlo skrátiť čas
n Tlačidlo predĺžiť čas
o Tlačidlá predvolených funkcií

Opis funkcií

Kopírovanie

Stlačením tlačidla kopírovať môžete nastaviť čas a teplotu pre jednu nádobu a nastavenie skopírovať pre druhú nádobu.

Čas

Automaticky synchronizuje čas varenia, aby sa zabezpečilo, že obidve nádoby dokončia varenie súčasne, aj keď sú uvedené rôzne časy varenia.

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.

Predvoľby

Môžete si vybrať z 6 predvolieb. Predvoľby sú programy varenia, ktoré poskytujú odporúčanie pre teplotu a čas varenia na základe určitého množstva jedla. Ďalšie podrobnosti nájdete v kapitole „Varenie s predvoľbami“.

Mrazené hranolčeky	Steak	Kuracie stehienka	Miešaná zelenina	Koláč/Muffin	Opakované ohrievanie

Tlačidlo pre XXL nádobu

Môžete variť v jednej 7,1 l XXL nádobe odstránením oddeľovača a stlačením tlačidla XXL nádoby.

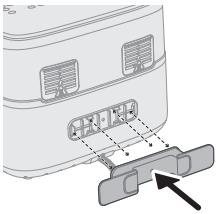
Tlačidlo späť

Ak ste omylom zvolili nesprávnu predvoľbu/funkciu, stlačte tlačidlo späť.

Zvukové upozornenia

Niekedy počujete zvuk, napríklad keď zariadenie dokončilo varenie alebo keď počas varenia vyžaduje zásah, napr. potrasenie alebo otočenie jedla.

Pred prvým použitím



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 Vyberte držiak kábla z nádoby a pripevnite ho na určené miesto na zadnej strane spotrebiča zacvaknutím na miesto.

Upozornenie

- **Držiak kábla slúži aj ako dištančná vložka, ktorá určuje vzdialenosť medzi zariadením a stenou, aby sa zabránilo nárastu tepla.**

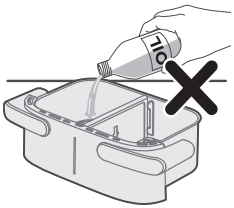
Prípravy pred prvým použitím

Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.

Poznámka

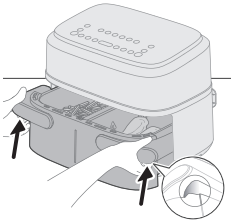
- Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohlo by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.
- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a kuchynská linka.

Používanie zariadenia



Upozornenie

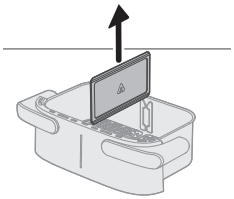
- **Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.**
- **Nedotýkajte sa horúcich povrchov. S horúcou nádobou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.**
- **Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.**
- **Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.**



Poznámka

- Ak chcete počas varenia alebo bezprostredne po varení vytiahnuť nádobu, držte ju v polohe drážky na bočných rukovätiach, aby ste sa vyhli opareniu prúdom horúceho vzduchu vychádzajúceho zo spotrebiča.

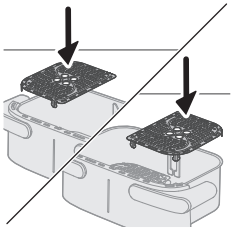
Varenie v XXL nádobe



Ak chcete pripraviť veľkú porciu jedného jedla, vyberte oddeľovač a využite celý priestor na varenie v 7,1 l XXL nádobe.

Varenie s tabuľkou potravín

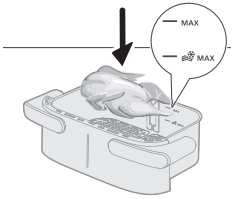
1 Vyberte oddeľovač.



2 Podložky vložte do príslušnej nádoby.

Poznámka

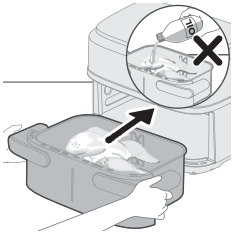
- Je v poriadku použiť určitú silu na vloženie podložiek do nádoby.



3 Suroviny vložte do nádoby.

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 nádobu nad úroveň označenia „MAX“, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

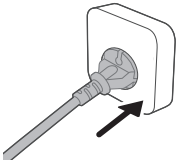


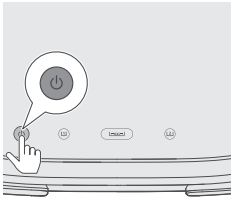
4 Nádobu zasuňte do teplovzdušnej fritézy.

Upozornenie

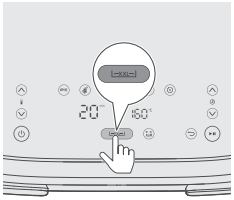
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.





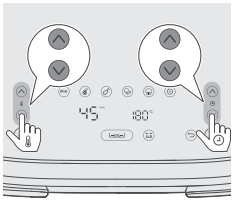
6 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



7 Stlačte tlačidlo XXL.

Poznámka

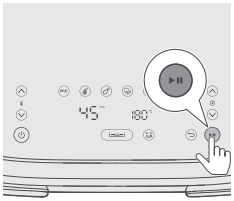
- Nestláčajte tlačidlo ľavej nádoby Ⓛ ani tlačidlo pravej nádoby Ⓡ pre varenie v XXL nádobe bez oddeľovača. Mohlo by to viesť k nedostatočne tepelne upraveným jedlám.



8 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu (pozrite si tabuľku potravín).

Tip

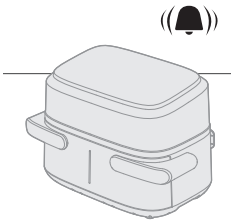
- Niektoré suroviny je potrebné počas tepelnej prípravy potriasť alebo otočiť (pozrite si časť „Tabuľka jedál“). Ak potrebujete pripomenutie, že je potrebné jedlo potriasť, stlačte tlačidlo pripomenutia potrasenia „", aby sa táto funkcia aktivovala.



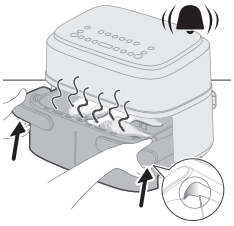
9 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.

Poznámka

- Ak si jedlo vyžaduje v polovici času varenia potriasť alebo obrátiť (ak je aktivovaná pripomienka potrasenia, bude blikať a zaznie „pípnutie“), vytiahnite nádobu s košíkom a potraste ňou nad dresom. Potom nádobu zasuňte späť do spotrebiča.



10 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



11 Držte ju v polohe drážky na bočných rukovätiach, aby ste vytiahli nádobu a skontrolujte, či je jedlo hotové.

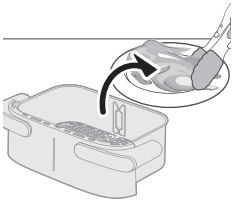
Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**
- **Ak chcete počas varenia alebo bezprostredne po varení vytiahnuť nádobu, držte ju v polohe drážky na bočných rukovätiach, aby ste sa vyhli opareniu prúdom horúceho vzduchu vychádzajúceho zo spotrebiča.**

Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

12 Pripravené suroviny opatrne vyberte z nádoby pomocou kliešťi na grilovanie.



Upozornenie

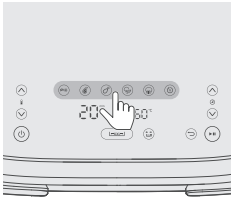
- **Pri ich vyberaní nádobu nenakláňajte, pretože košík by mohol vypadnúť a olej by sa mohol vyliať.**
- **Po tepelnej príprave sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.**
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

Tabuľka potravín pre XXL nádobu

	Množstvo potravín	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Malá porcia	1100 g	200	28	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 13., 17., 20. a 24. minúte ihneď ručne potraste alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraste, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave malých porcií hranoliek.
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	1650 g	200	41	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 19., 23., 29. a 35. minúte ihneď ručne potraste alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraste, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
Domáce hranolky (hrúbka 10 x 10 mm)	800 g	180	28 – 33	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	800 g	200	17 – 22	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	800 g	200	10 – 22	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Sekaná	1000 g	150	50 – 55	Použite príslušenstvo na pečenie

Mäsové kotlety bez kosti (cca. 190 g)	5 kusov	200	18 – 20	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	8 kusov	180	25	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	6 kusov	180	18 – 21	Otočte v polovici smaženia
Celé ryby (cca. 300-400 g)	3 – 4 kusy	200	16 – 20	Otočte v polovici smaženia
Rybie filety (cca. 200 g)	5 kusov	200	15 – 20	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	1200 g	180	18 – 22	Dobu varenia nastavte podľa chuti. V polovici pečenia potraste, otočte alebo premiešajte
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná) Veľká porcia	2000 g	180	20	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 10 a 15 minútach ručne potraste alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny.
Muffiny (približne 40 g/kus)	12 kusov	160	15	
Koláč	500 g	140	40 – 45	Používajte príslušenstvo na pečenie. Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa; pred vybratím koláča skontrolujte, či je hotový.
Predpečený chlieb/rožky (cca 60 g/2,1 oz)	8 kusov	180	8	
Domáci chlieb	500 g	160	40 – 45	Používajte príslušenstvo na pečenie. Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa; pred vybratím koláča skontrolujte, či je hotový.

Celé kurča (1,4 kg)	1 kus	180	40 – 50	Pred varením kurča stlačte, aby jeho telo zostalo v pomerne rovnom stave. Snažte sa, aby kurča nepresahovalo čiaru „Max“, aby sa počas varenia nedotýkalo ohrevného článku.
Kuracie stehná s koreňovou zeleninou	2 kg	180	45 - 60	V polovici varenia kuracie stehná potraste/otočte
Celý filet z lososa	1,5 kg	180	20 – 30	nie je k dispozícii
2 x čerstvá bageta	1 kg	170	25 - 40	nie je k dispozícii
Čokoládové sušienky	450 g	180	15 - 25	nie je k dispozícii
Lasagne	2 kg	170	40 – 50	V polovici varenia pridajte syr, môžete použiť príslušenstvo na pečenie alebo akúkoľvek formu, ktorá sa vojde do XXL nádoby
Jablkový závin	2 kg	170	30 – 45	nie je k dispozícii
Čerstvé rožky	600 g	170	20 – 35	nie je k dispozícii
Mäsové guľky s pečenými gnocchi	2 kg	170	20 – 30	Mäsové guľky sa umiestnia na panvicu a gnocchi sa vložia spolu s omáčkou a syrom do príslušenstva na pečenie; v polovici varenia otočte mäsové guľky
Morčacie roláda so zeleninou	2 kg	180	45 - 60	V polovici varenia všetko potraste/otočte



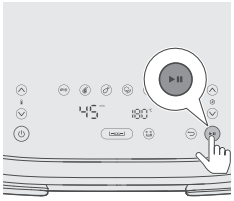
Varenie s predvolením

1 Postupujte podľa krokov 1 až 7 v časti „Varenie s tabuľkou potravín“, aby ste najskôr dokončili bežné kroky.

2 Zvoľte predvoľbu.

Tip

- Ak chcete zmeniť predvoľbu, stlačte tlačidlo späť alebo vyberte požadovanú predvoľbu.



3 Spustite proces prípravy pokrmu stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia.

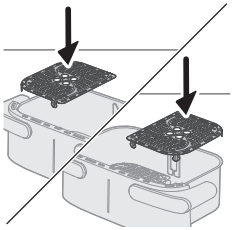
Tabuľka predvolieb pre XXL nádobu

	Ikona	Množstvo potravín	Predvolená teplota °C	Predvolený čas - min.	Poznámka
Mrazené hranolčeky		800 g	180	23	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Steak (150 - 200 g)		8 kusov	200	20	
Kuracie stehno (cca 125 g/4,5 oz)		10 kusov	180	24	1-krát potraste, v polovici otočte alebo premiešajte
Miešaná zelenina		1200 g	180	20	Nahrubo nasekané, v polovici potraste, otočte alebo premiešajte
Koláč/Muffin		500 g	140	40	Koláč: Použite príslušenstvo na pečenie, tvar musí byť čo najplochejší, aby sa pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa; pred vybratím koláča skontrolujte, či je hotový
Opakované ohrievanie			160	15	Čas upravte podľa typu a množstva potravín

Varenie v dvojitých nádobách

Varenie s funkciou času

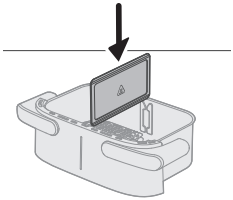
Ak varíte dve jedlá s rôznymi teplotami a časom, použite **funkciu Čas** na dokončenie oboch nádob naraz.



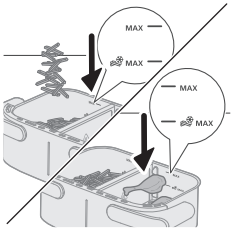
1 Podložky vložte do príslušnej nádoby.

Poznámka

- Je v poriadku použiť určitú silu na vloženie podložiek do nádoby.



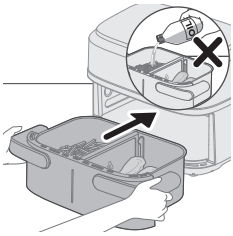
2 Vložte rozdeľovač.



3 Vložte dve suroviny, napríklad mrazené hranolčeky a kuracie stehná, do rôznych košíkov.

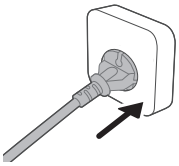
Poznámka

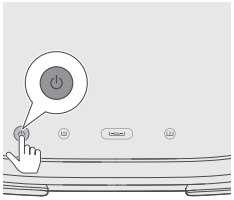
- Fritéza Airfryer dokáže pripraviť veľké spektrum surovín. Pozrite si časť „Tabuľka potravín“, kde nájdete správne množstvá a približné časy varenia.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani neprepĺňajte nádobu nad úroveň označenia „MAX“, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.



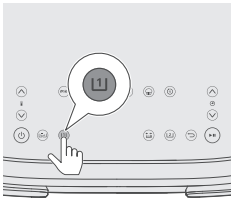
4 Nádobu zasuňte do teplovzdušnej fritézy.

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.

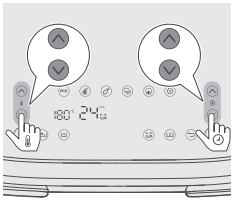




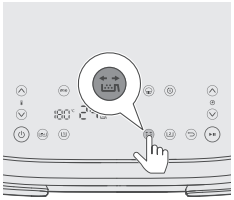
6 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



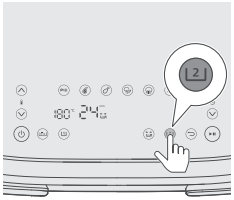
7 Zvoľte ľavú nádobu. Kontrolka času a teploty na ľavej strane začne blikať.



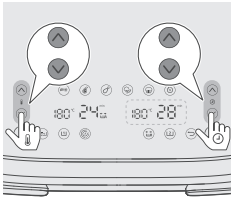
8 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.



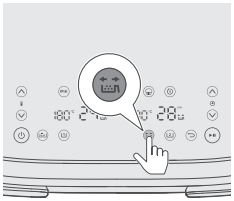
9 Stlačte tlačidlo pripomenutia potrasenia, aby sa vám pripomenulo, že máte jedlo počas varenia jedlom potriasť, ak si jedlo počas varenia vyžaduje potrasenie alebo otočenie (ďalšie informácie nájdete v stĺpci Poznámka v tabuľke potravín).



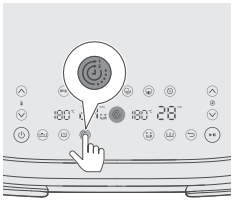
10 Zvoľte pravú nádobu. Kontrolka času a teploty na pravej strane začne blikať.



11 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu.



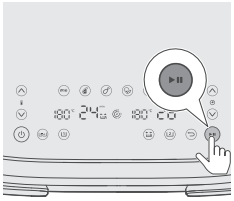
12 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás spotrebič upozorní, aby ste počas varenia potriasli jedlom, ak si vyžaduje potrasenie alebo otočenie počas varenia. Ďalšie informácie nájdete v stĺpci Poznámka v tabuľke potravín.



13 Stlačte tlačidlo funkcie Čas, aby ste zabezpečili, že sa obidve jedlá uvaria súčasne.

Poznámka

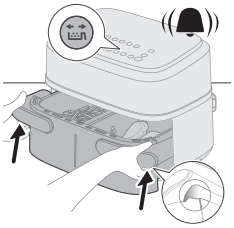
- Ak varíte dva druhy jedál s rôznymi funkciami, teplotami a časmi varenia a nemusia sa dokončiť súčasne, môžete tento krok preskočiť.
- Ak počas varenia nastavíte čas pre jednu nádobu, funkcia Čas sa deaktivuje a obidve nádoby budú fungovať oddelene. Ak chcete znova aktivovať funkciu Čas, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia, potom stlačte tlačidlo funkcie Čas a znova stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia, aby ste pokračovali vo varení.



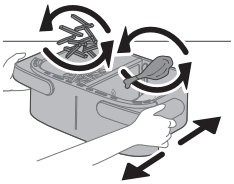
14 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.

Tip

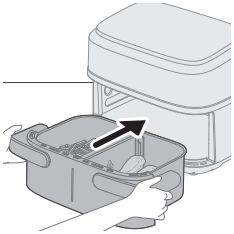
- Ak chcete pozastaviť obidve nádoby, stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Znova stlačte, aby ste pokračovali vo varení v oboch nádobách.
- Ak chcete pozastaviť iba jednu nádobu, najprv vyberte túto nádobu a potom stlačte tlačidlo spustenia/pozastavenia. Znova stlačte, aby ste pokračovali vo varení 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.



15 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vytiahnite nádobu tak, že oboma rukami chytíte bočnú rukoväť.



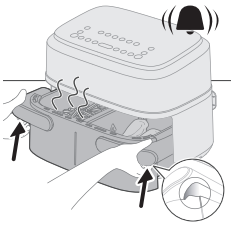
16 Košíkom potraste nad dresom.



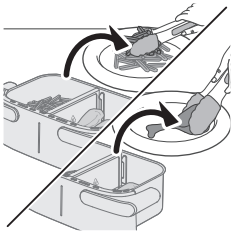
17 Nádobu zasuňte späť do zariadenia.



18 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



19 Držte ju v polohe drážky na bočných rukovätiach, aby ste vytiahli nádobu a skontrolujte, či je jedlo hotové; ak ešte nie je, jednoducho zasuňte nádobu späť do fritézy a pridajte pár minút navyše.

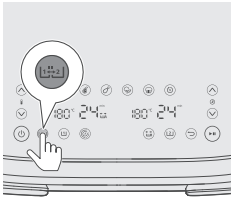


20 Pripravené suroviny opatrne vyberte z nádoby pomocou klieští na grilovanie.

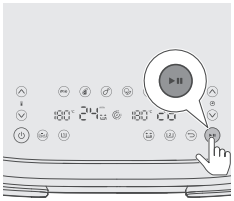
Varenie s funkciou kopírovania

Funkcia kopírovania sa používa na varenie veľkého množstva rovnakého jedla alebo iného jedla pri rovnakej teplote a čase.

1 Postupujte podľa krokov 1 až 9 v kapitole „Varenie s funkciou Čas“.



2 Stlačte funkčné tlačidlo Kopírovať.

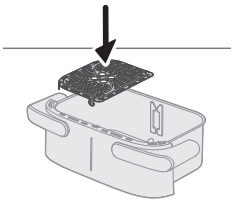


3 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte varenie.

Varenie v jednej malej nádobe

Varenie malej porcie jedného jedla v malej nádobe.

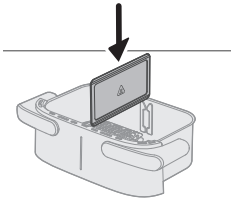
Varenie s tabuľkou potravín



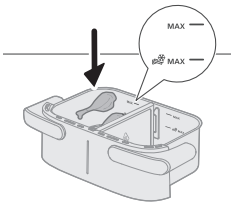
1 Podložky vložte do príslušnej nádoby.

Poznámka

- Je v poriadku použiť určitú silu na vloženie podložiek do nádoby.



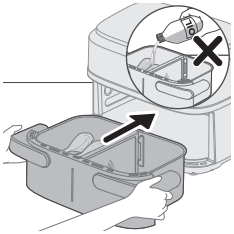
2 Vložte rozdeľovač.



3 Suroviny vložte do ľavej nádoby.

Poznámka

- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka potravín“ ani neprepĺňajte nádobu nad úroveň označenia „MAX“, pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

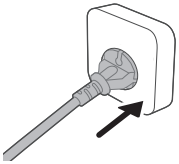


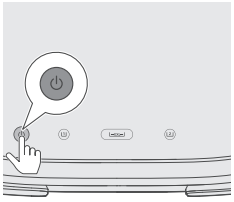
4 Nádobu zasuňte do teplovzdušnej fritézy.

Upozornenie

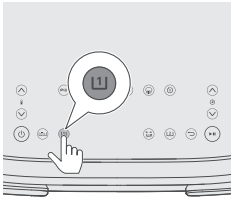
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

5 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.





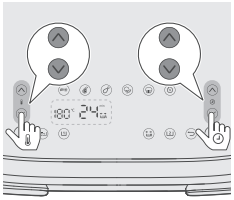
6 Stlačením tlačidla vypínača zapnite spotrebič.



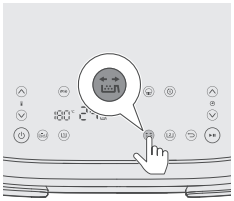
7 Zvoľte ľavú nádobu. Kontrolka času a teploty na ľavej strane začne blikať.

Poznámka

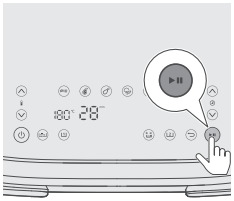
- Nepoužívajte tlačidlo „XXL nádoba“ pre varenie v jednej malej nádobe s rozdeľovačom. Mohlo by to mať za následok prepečenie a väčšiu spotrebu energie.



8 Stlačením tlačidla zvýšiť/znížiť teplotu a tlačidla skrátiť/predĺžiť čas nastavte požadovaný čas a teplotu (pozrite si tabuľku potravín).



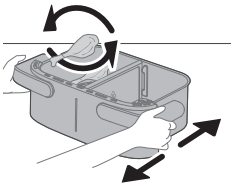
9 Po stlačení tlačidla pripomenutia potrasenia vás spotrebič upozorní, aby ste počas varenia potriasli jedlom, ak si vyžaduje potrasenie alebo otočenie počas varenia. Ďalšie informácie nájdete v stĺpci Poznámka v tabuľke potravín.



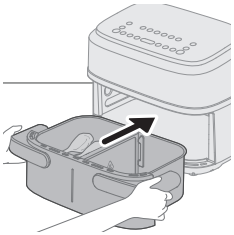
10 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte prípravu jedla.



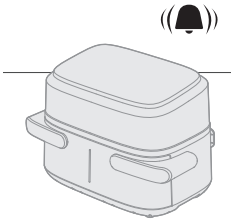
11 Keď začujete zvukový signál pripomenutia potrasenia, vytiahnite nádobu tak, že oboma rukami chytíte bočnú rukoväť.



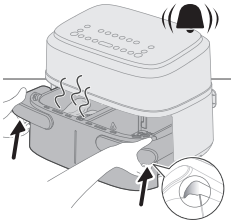
12 Košíkom potraste nad dresom.



13 Nádobu zasuňte späť do zariadenia.



14 Keď zaznie signalizácia časovača, čas varenia uplynul.



15 Držte ju v polohe drážky na bočných rukovätiach, aby ste vytiahli nádobu a skontrolujte, či je jedlo hotové.

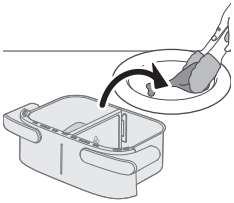
Upozornenie

- **Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Pri vyberaní nádoby zo zariadenia ju vždy položte na teplovzdornú pracovnú dosku (napr. drevenú).**

Tip

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a pridajte niekoľko minút navyše.

16 Pripravené suroviny opatrne vyberte z nádoby pomocou kliešťi 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.**
- **Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.**

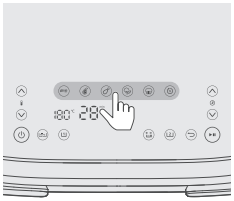
Tabuľka potravín pre jednu nádobu

Množstvo potravín	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámka

Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Malá porcia	540 g	200	27	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 13., 16., 20. a 23. minúte ihneď ručne potraste alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraste, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave malých porcií hranoliek.
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm) Veľká porcia	800 g	200	39	Vypnite pripomenutie potrasenia a jedlo v 18., 23., 28. a 33. minúte ihneď ručne potraste alebo otočte. Počas prípravy 4-krát potraste, aby ste dosiahli optimálny výsledok pri príprave veľkých porcií hranoliek.
Domáce hranolky (hrúbka 10 x 10 mm)	400 g	180	30 – 35	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené kuracie nugety	400 g	200	20 – 22	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	400 g	200	15 – 20	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Sekaná	600 g	150	42 – 47	Použite príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 190 g)	2 kusov	200	18 – 22	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	4 kusov	180	26	V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	3 kusov	180	21 – 23	Otočte v polovici smaženia
Celé ryby (cca. 300-400 g)	1 kus	200	23 – 25	Otočte v polovici smaženia
Rybie filety (cca. 200 g)	2 kusov	200	24 – 27	

Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	860 g	180	21	Vypnite pripomenutie potrasenia a počas varenia jedlo po 10 a 16 minútach ručne potraste alebo premiešajte, aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia veľkých porcií zmesi zeleniny.
Muffiny (približne 40 g/kus)	6 kusov	160	15	
Koláč	300 g	160	40 – 45	Použite príslušenstvo na pečenie, tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa; pred vybratím koláča skontrolujte, či je hotový.
Predpečený chlieb/rožky (cca 60 g/2,1 oz)	4 kusov	180	8	

Varenie s predvoľbami

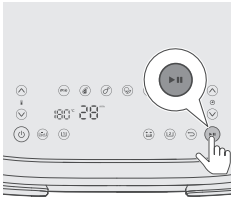


1 Postupujte podľa krokov 1 až 7 v kapitole „Varenie s tabuľkou potravín“.

2 Zvoľte predvoľbu.

Tip

- Ak chcete zmeniť predvoľbu, stlačte tlačidlo späť alebo vyberte požadovanú predvoľbu.



3 Spustite proces prípravy pokrmu stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia.

Tabuľka predvolieb pre jednu nádobu

Ikona	Množstvo potravín	Predvolená teplota °C	Predvolený čas - min.	Poznámka

Mrazené hranolčeky		400 g	180	24	Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Steak (150 - 200 g)		4 kusov	200	22	
Kuracie stehno (cca 125 g/4,5 oz)		5 kusov	180	26	1-krát potraste, v polovici otočte alebo premiešajte
Miešaná zelenina		500 g	180	18	Nahrubo nasekané, v polovici potraste, otočte alebo premiešajte
Koláč/muffin (približne 50 g)		6 kusov	160	20	Muffiny: Použite košíčky na muffiny
Opakované ohrievanie			160	16	Čas upravte podľa typu a množstva potravín

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.

Príprava domácich hranolčekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčekov vo fritéze Airfryer:

- Na nádobu XXL potrebujete 800 g a na malú nádobu 400 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.

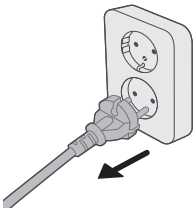
6 Hranolčeky vložte do košíka.

Čistenie

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.**

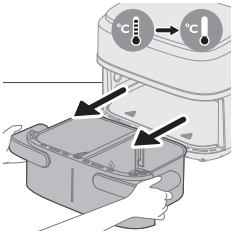
Zariadenie očistite po každom použití. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.



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.

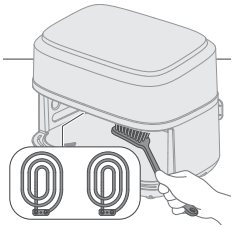


2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

3 Nádobu, podložky a deliaci prvok umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).

Tip

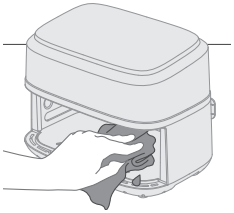
- Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobe alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a mastnotu. Ak sa na nádobe alebo na 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 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.

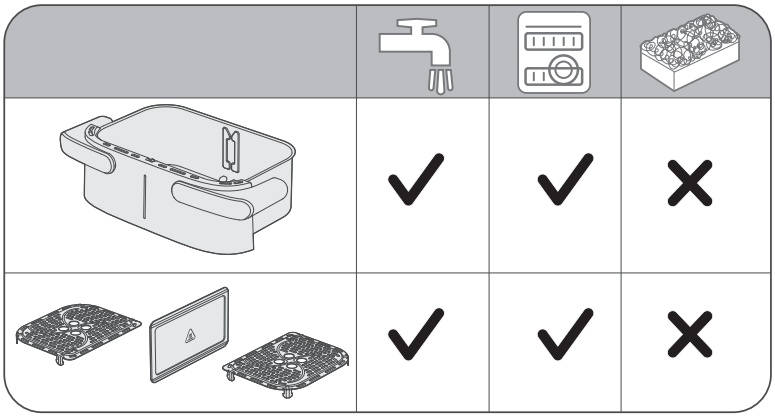


5 Aby ste predišli škrabancom, jemne utrite vonkajšiu časť zariadenia nepokrčenou, čistou a mäkkou handričkou. Začnite mierne navlhčenou handričkou a v prípade potreby pokračujte suchou handričkou.



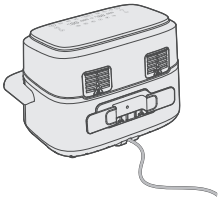
6 Vnútro zariadenia vyčistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

Tabuľka s pokynmi na čistenie



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.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	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.
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.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Spotrebič je príliš studený. Nechajte ho pri izbovej teplote aspoň 60 minút. Ak problém pretrváva, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E2“.	Rozdeľovač nie je namontovaný.	Namontujte rozdeľovač.
	Výstraha „E2“ sa spustí a varenie sa zastaví vtedy, keď jedna malá nádoba zastaví varenie a druhá malá nádoba začne okamžite variť.	Vytiahnite nádobu a nechajte spotrebič vychladnúť po dobu 2 minút a vráťte ju späť, aby ste pripravili varenie pre druhú malú nádobu.
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.

Sadržaj

Važna bezbednosna uputstva 630
Opasnost 630
Upozorenje 631
Oprez 632
Elektromagnetna polja (EMF) 633
Recikliranje 633
Garancija i podrška 633
Informacije o ekodizajnu 633
Uvod 634
Opšti opis 635
Glavni delovi 635
Opis kontrolne table 636
Opisi funkcija 636
Pre prve upotrebe 637
Pripreme pre prve upotrebe 638
Upotreba aparata 638
Kuvanje u XXL posudi 638
Kuvanje u dve posude 645
Kuvanje u maloj posudi 649
Čišćenje 656
Tabela za čišćenje 657
Odlaganje 657
Rešavanje problema 658

Važna bezbednosna uputstva

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost

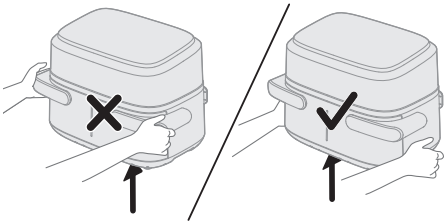
- Nemojte da stavljate aparat na vreli šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u posudu 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.

- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na posudi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.
- Pre prve upotrebe morate da postavite držač kabla na aparat.
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje, vrućeg grejnog elementa, ivica metalnih delova.
- Nemojte da priključujete pre nego što izvadite ambalažu i držač kabla iz fioke.

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.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- 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 10 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 koji se ispuštaju kod drške prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pečenje u aparat.
- 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 ovaj Airfryer ima veliku komoru, 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.
- Pošto ovaj Airfryer ima veliku komoru, njegova težina je velika kada je pun hrane. Nikada nemojte da držite dršku samo jednom rukom.
- 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, graničnik 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 onlajn priručniku za upotrebu.
- Nemojte da koristite dršku posude da biste držali uređaj.



- Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje. Nikada nemojte da uklanjate ovu razmaknicu.
- Nemojte da stavljate posudu na ploču jer može pasti i dovesti do povreda.

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.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- 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 bi se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Budite pažljivi prilikom sipanja skuvane hrane i pazite da dodaci ne ispadnu.
- Kad koristite XXL posudu, levi i desni program moraju biti isti.
- Ovaj aparat se isporučuje sa kratkim kablom za napajanje kako bi se smanjio rizik od upetljavanja ili saplitanja koji postoji sa dužim kablom za napajanje.
- Produžni kablovi mogu da se koriste ako se vodi računa tokom upotrebe. Ako se koristi produžni kabl:
  - Električna oznaka kabla mora da se podudara sa oznakom aparata.

- Kabl bi trebalo postaviti tako da ne pada preko ivice radne površine ili stola, tako da mogu da ga povuku deca ili da izazove slučajno saplitanje.
- Produžni kabl bi trebalo da bude uzemljeni kabl sa 3 žice.

- Ovaj aparat ima polarizovani utikač (jedna krak je širi od drugog). Da bi se smanjio rizik od strujnog udara, predvideno je da se ovaj utikač uključuje u polarizovanu utičnicu samo na jedan način. Ako utikač ne ulazi do kraja u utičnicu, okrenite utikač. Ako i dalje ne ulazi do kraja, obratite se kvalifikovanom električaru. Nemojte da pokušavate da menjate utikač ni na koji način.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat usklađen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

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.

Garancija i podrška

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju za ovaj proizvod, nakon datuma kupovine (ili datuma isporuke, koji je kasniji). 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, rezervne delove ili pokretanje garancije, posetite našu veb-lokaciju **home.id/warranty**.

Informacije o ekodizajnu

Informacije o ekološkom dizajnu za identifikacione oznake modela: NA15x

Opis	Simbol	Vrednost	Jedinica
Potrošnja energije u isključenom stanju	P_{off}	0,2	W
Potrošnja energije u režimu pripravnosti	P_{sb}	Nije dostupno	W

Period pre automatskog prebacivanja u režim pripravnosti	T_{sb}	20	Min
Standard merenja za servisnu vrednost	EN 50564:2011		
Podaci za kontakt za pronalaženje dodatnih informacija	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Aparat je usaglašen sa zahtevima ekološki prihvatljivog dizajna iz PROPISA KOMISIJE (EU) 2023/826.			

Uvod

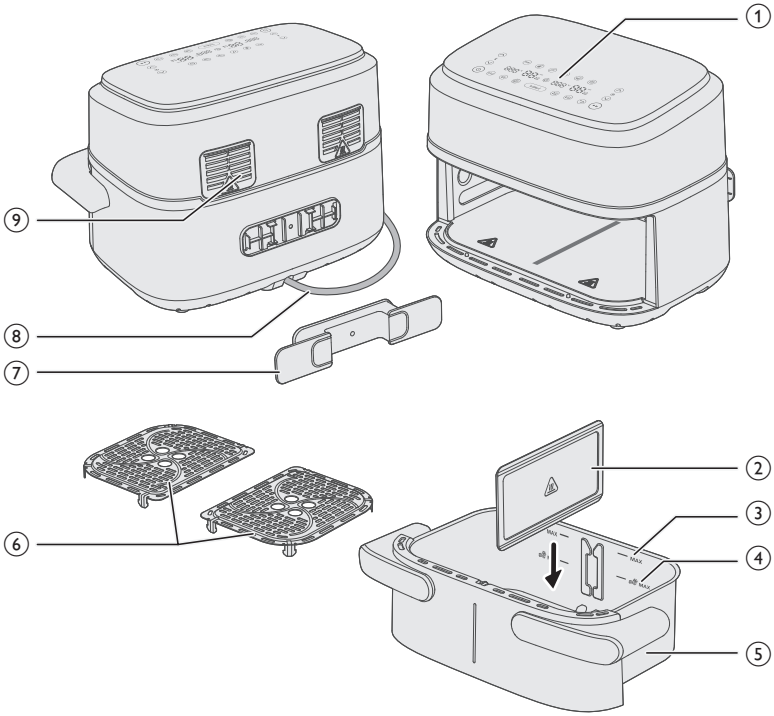
Čestitamo i dobro došli u Philips porodicu!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte proizvod na **www.philips.com/welcome**.

Airfryer sa dve korpe i odvojivim graničnikom pruža fleksibilnost izbora različitih kapaciteta posude – možete da pripremate 1–2 porcije u maloj posudi od 3,55 l i velike porcije za celu porodicu u XXL posudi od 7,1 l bez graničnika. Pored toga, možete da pripremite dva različita jela sa različitim temperaturama i vremenima pripreme, tako da se priprema završi u isto vreme.

Tu je i aplikacija HomeID 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.

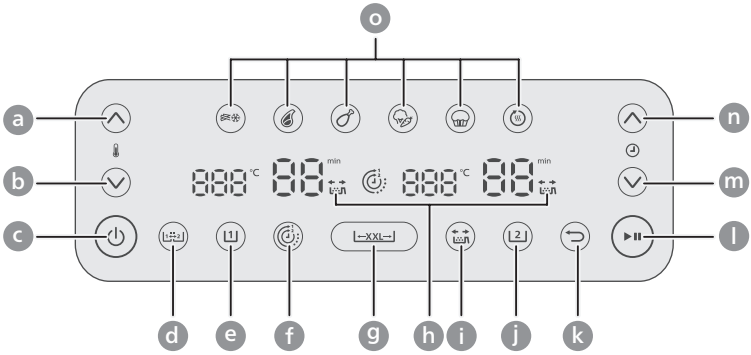
Opšti opis



Glavni delovi

1 Kontrolna tabla
2 Odvojivi graničnik
3 Indikator MAX za sastojke
4 Indikator MAX za smrznute grickalice na bazi krompira
5 XXL posuda od 7,1 l
6 Donje ploče
7 Držač kabla
8 Kabl za napajanje
9 Otvori za izlaz vazduha

Opis kontrolne table



a Povećavanje temperature
b Smanjivanje temperature
c Dugme za uključivanje/isključivanje
d Dugme za funkciju kopiranja
e Dugme za levu posudu
f Dugme za funkciju vremena
g Dugme za XXL posudu
h Indikator podsetnika za protresanje
i Dugme podsetnika za protresanje
j Dugme za desnu posudu
k Dugme za povratak
l Dugme za pokretanje/pauziranje
m Dugme za smanjivanje vremena
n Dugme za povećavanje vremena
o Unapred podešena dugmad

Opisi funkcija

Funkcija kopiranja

Podesite vreme i temperaturu za jednu posudu, a zatim kopirajte postavku na drugu posudu pomoću dugmeta za funkciju kopiranja.

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.

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.

Unapred podešene postavke

Na raspolaganju imate 6 unapred podešenih postavki. 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".

Zamrznuti pomfrit	Odrezak	Pileći bataci	Mešano povrće	Kolač/mafin	Podgrevanje

Dugme za XXL posudu

Možete da pripremate u jednoj XXL posudi od 7,1 l tako što ćete ukloniti graničnik i pritisnuti dugme za XXL posudu.

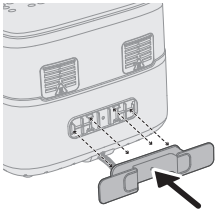
Dugme za povratak

Pritisnite dugme za povratak nazad ako slučajno izaberete pogrešnu unapred podešenu postavku / funkciju.

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



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 Izvadite držač kabla iz posude i postavite ga na predviđeno mesto sa zadnje strane uređaja tako što će kliknuti na mesto.

Oprez

- **Držač kabla služi i kao razmaknica jer pravi razmak između aparata i zida i tako sprečava pregrevanje.**

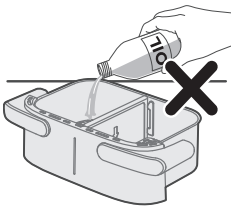
Pripreme pre prve upotrebe

Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu.

Napomena

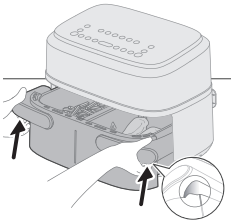
- Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.
- Nemojte da stavljate uključen aparat pored ili ispod predmeta koje može da ošteti para, kao što su zidovi i ormari.

Upotreba aparata



Oprez

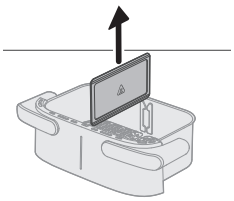
- **Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašću za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.**
- **Nemojte da dodirujete vruće površine. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.**
- **Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.**
- **Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.**
- **Prethodno zagrevanje aparata nije potrebno.**



Napomena

- Ako želite da izvučete posudu tokom pripreme ili neposredno nakon pripreme, držite bočne ručice u žlebovima da biste to obavili i izbegli opekotine vrućim vazduhom koji izlazi iz aparata.

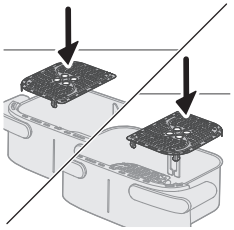
Kuvanje u XXL posudi



Da biste pripremili veliku porciju jednog jela, uklonite graničnik i koristite celu površinu za pripremu XXL posude od 7,1 l.

Kuvanje sa tabelom hrane

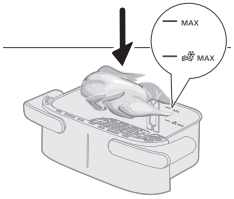
1 Izvadite graničnik.



2 Stavite donje ploče u posudu.

Napomena

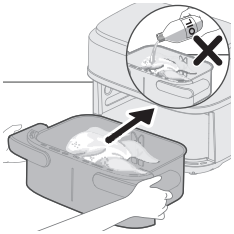
- Normalno je da ćete malo pritisnuti donje ploče da biste ih stavili u posudu.



3 Stavite sastojke u posudu.

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 posudu preko oznake „MAX“, pošto to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

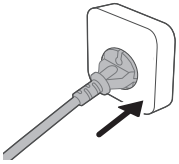


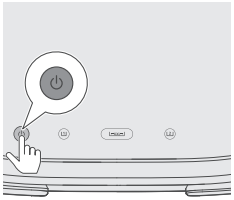
4 Stavite posudu u Airfryer.

Oprez

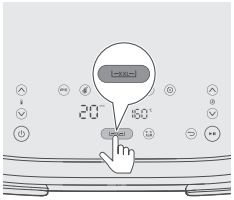
- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.





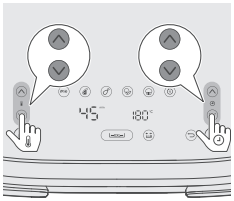
6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



7 Pritisnite dugme XXL.

Napomena

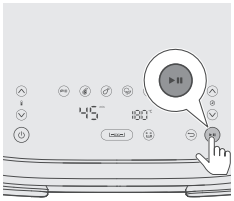
- Nemojte da pritiskate dugme za levu posudu (1) niti dugme za desnu posudu (2) za XXL kuvanje bez graničnika. To može da dovede do nedovoljno skuvane hrane.



8 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja (pogledajte tabelu hrane).

Savet

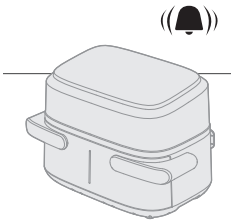
- Neke namirnice zahtevaju da ih protresete ili okrenete na pola vremena pripreme (pogledajte „Tabela hrane“). Da biste dobili podsetnik za protresanje namirnica, pritisnite dugme podsetnika za protresanje „(1)“ kako biste omogućili ovu funkciju.



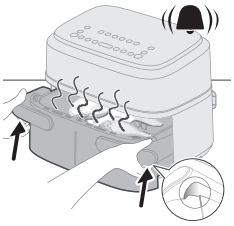
9 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

Napomena

- Ako je potrebno protresti ili okrenuti namirnice na pola pripreme (oglasiće se zvučni signal i treperiće obaveštenje za protresanje ako je omogućen podsetnik za protresanje), izvucite posudu sa korpom i protresite je iznad sudopere. Zatim vratite posudu u aparat.



10 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



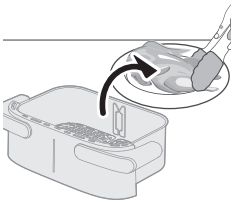
11 Držite bočne ručke u žlebovima da biste izvukli posudu i proverite li je hrana pripremljena.

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.**
- **Ako želite da izvučete posudu tokom pripreme ili neposredno nakon pripreme, držite bočne ručice u žlebovima da biste to obavili i izbegli opekotine vrućim vazduhom koji izlazi iz aparata.**

Napomena

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.



12 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 ulja.**
- **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.**
- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

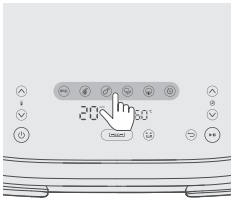
Tabela hrane za XXL posudu

	Količina hrane	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Mala porcija	1100 g	200	28	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 13, 17, 20. i 24. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije pomfrita.
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Velika porcija	1650 g	200	41	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 19, 23, 29. i 35. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	800 g	180	28–33	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	800 g	200	17–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	800 g	200	10–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Rolat od mesa	1000 g	150	50–55	Koristite dodatak za pečenje

Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz)	5 komada	200	18–20	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	8 komada	180	25	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	6 komada	180	18–21	Okrenite na pola pripreme
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	3–4 komada	200	16–20	Okrenite na pola pripreme
Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	5 komada	200	15–20	
Mešano povrće (grubo isečeno)	1200 g	180	18–22	Podesite vreme pripreme po ukusu. Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mešano povrće (grubo isečeno) Velika porcija	2000 g	180	20	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili promešajte hranu tačno u 10. i 15. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća.
Mafini (približno 40 g po komadu)	12 komada	160	15	
Kolač	500 g	140	40–45	Koristite dodatak za pečenje. Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da kolač dodirne grejni element usled narastanja. Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite.
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2,1 oz)	8 komada	180	8	

Domaći hleb	500 g	160	40–45	Koristite dodatak za pečenje. Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da kolač dodirne grejni element usled narastanja. Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite.
Celo pile (1,4 kg)	1 riba	180	40–50	Pritisnite celo pile da bi njegovo telo bilo u relativno ravnom stanju pre pečenja. Pokušajte da ne prelazi oznaku „MAX" da biste sprečili da celo pile dodiruje grejač tokom pečenja.
Pileći bataci sa korenastim povrćem	2 kg	180	45–60	Protresite/okrenite pileće batake na pola pripreme
File celog lososa	1,5 kg	180	20–30	nije dostupno
2 sveža bageta	1 kg	170	25–40	nije dostupno
Kolačići sa komadima čokolade	450 g	180	15–25	nije dostupno
Lazanje	2 kg	170	40–50	Dodajte sir preko na pola vremena pripreme, možete da upotrebite dodatak za pečenje ili bilo koji oblik koji odgovara XXL posudi
Štrudla od jabuka	2 kg	170	30–45	nije dostupno
Sveže kifle	600 g	170	20–35	nije dostupno
Ćufte sa pečenim njokama	2 kg	170	20–30	Ćufte se stavljaju u posudu, a njoke se zajedno sa sosom i sirom stavljaju u dodatak za pečenje; okrenite ćufte na pola vremena pripreme
Ćureći rolat sa povrćem	2 kg	180	45–60	Protresite/okrenite sve na pola pripreme

Kuvanje pomoću unapred podešene postavke

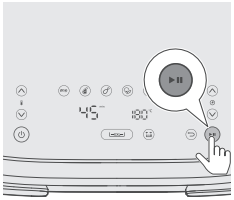


1 Pratite korake 1 do 7 u odeljku „Kuvanje sa tabelom hrane“ da biste prvo obavili zajedničke korake.

2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili ponovo pritisnite dugme za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.



3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

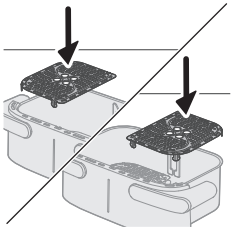
Tabela sa unapred podešenim postavkama za XXL posudu

	Ikona	Količina hrane	Podrazumevana temperatura – °C	Podrazumevano vreme – min	Napomena
Zamrznuti pomfrit		800 g	180	23	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Odrezak (150–200 g / 5–7 oz)		8 komada	200	20	
Pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)		10 komada	180	24	Protresite jednom, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mešano povrće		1200 g	180	20	Grubo iseckano; protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Kolač/mafin		500 g	140	40	Kolač: Koristite dodatak za pečenje. Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da dodirne grejni element usled narastanja. Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite.
Podgrevanje			160	15	Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

Kuvanje u dve posude

Priprema sa funkcijom vremena

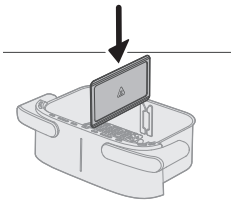
Ako dva jela pripremate sa različitim temperaturama i vremenom, koristite **Funkciju vremena** kako bi se priprema oba jela završila u isto vreme.



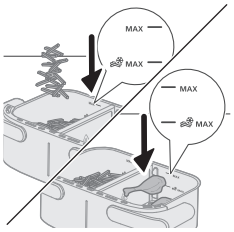
1 Stavite donje ploče u posudu.

Napomena

- Normalno je da ćete malo pritisnuti donje ploče da biste ih stavili u posudu.



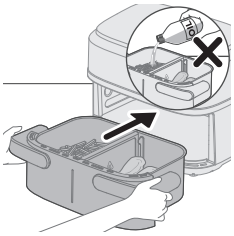
2 Ubacite graničnik.



3 Stavite dva sastojka, na primer, zamrznuti pomfrit i pileće batake, u različite korpe.

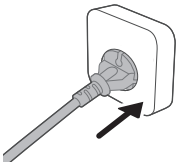
Napomena

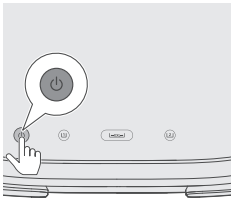
- U aparatu Airfryer možete da pripremate širok opseg namirnica. Pogledajte Tabelu hrane za odgovarajuće količine i približna vremena pripreme.
- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku Tabela hrane niti da prepunjavate posudu preko oznake „MAX“, pošto to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.



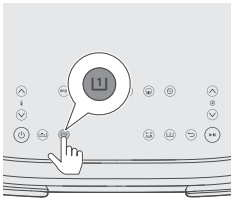
4 Stavite posudu u Airfryer.

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.

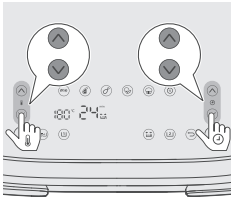




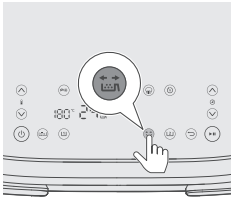
6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



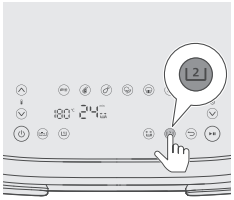
7 Izaberite levu posudu. Indikator vremena i temperature na levoj strani će početi da treperi.



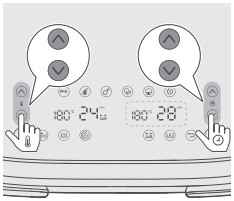
8 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.



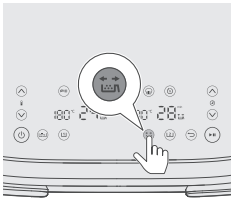
9 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom pripreme ako sastojci zahtevaju protresanje ili okretanje (više informacija potražite u koloni sa napomenama u tabeli hrane).



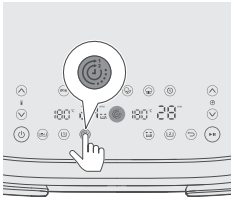
10 Izaberite desnu posudu. Indikator vremena i temperature na desnoj strani će početi da treperi.



11 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja.



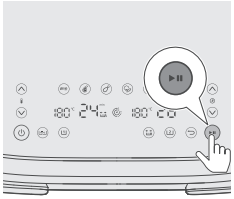
12 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom procesa pripreme ako je to potrebno. Više informacija potražite u koloni sa napomenama u tabeli hrane.



13 Pritisnite dugme za funkciju vremena kako biste osigurali da će oba jela biti gotova u isto vreme.

Napomena

- Ako pripremate dve vrste hrane 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, pa dugme za funkciju vremena, a zatim ponovo dugme za pokretanje/pauziranje kako biste nastavili pripremu.

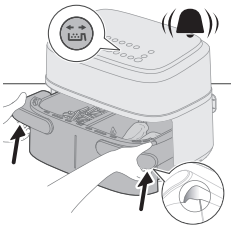


14 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

Savet

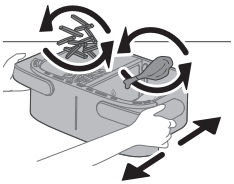
- Da biste pauzirali obe posude, pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Ponovo ga pritisnite da biste nastavili pripremu za obe posude.
- Da biste pauzirali samo jednu posudu, prvo izaberite tu posudu, pa pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje. Ponovo ga pritisnite da biste nastavili pripremu za tu posudu.
- U jednoj posudi možete da koristite unapred podešenu postavku, a u drugoj posudi ručno podešene postavke.

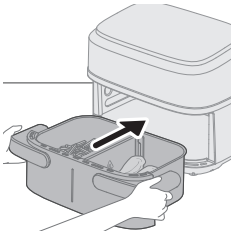
- Uređaj automatski pauzira kada izvadite posudu i nastavlja pripremu kada je vratite.



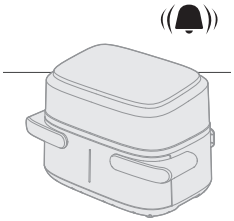
15 Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, izvucite posudu držeći bočne drške sa obe ruke.

16 Protresite posudu nad sudoperom.

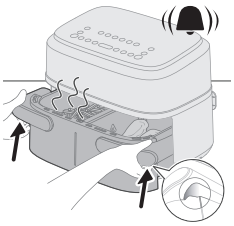




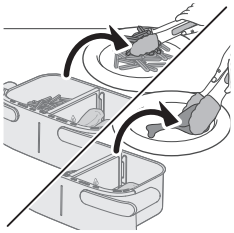
17 Vratite posudu u aparat.



18 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



19 Držite bočne ručke u žlebovima da biste izvukli posudu i proverite li je hrana pripremljena; ako još uvek nije, samo ponovo ubacite posudu u Airfryer i dodajte još nekoliko minuta.

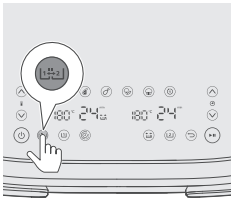


20 Pažljivo izvadite iz posude pomoću hvataljke.

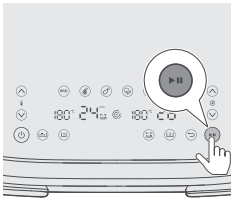
Kuvanje sa funkcijom kopiranja

Funkcija kopiranja koristi se za pripremu velike količine iste hrane ili različite hrane pomoću iste temperature i vremena.

1 Pratite korake 1 do 9 u poglavlju „Kuvanje sa funkcijom vremena".



2 Pritisnite dugme za funkciju kopiranja.

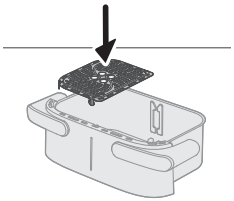


3 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.

Kuvanje u maloj posudi

Da biste pripremili malu porciju jednog jela u maloj posudi.

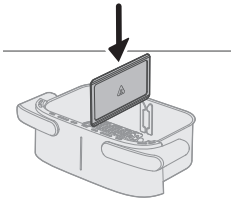
Kuvanje sa tabelom hrane



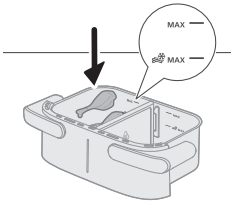
1 Stavite donje ploče u posudu.

Napomena

- Normalno je da ćete malo pritisnuti donje ploče da biste ih stavili u posudu.



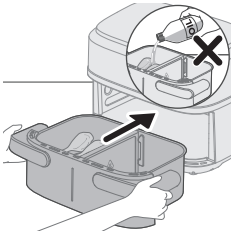
2 Ubacite graničnik.



3 Stavite sastojke u levu posudu.

Napomena

- Nemojte da prekoračite količinu navedenu u odeljku Tabela hrane niti da prepunjavate posudu preko oznake „MAX“, pošto to može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

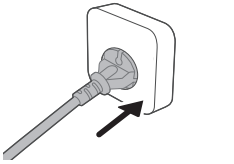


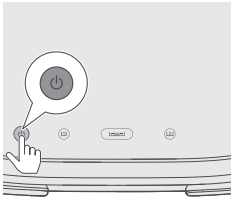
4 Stavite posudu u Airfryer.

Oprez

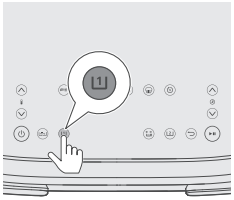
- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

5 Uključite utikač u zidnu utičnicu.





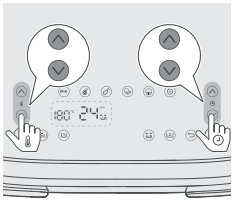
6 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.



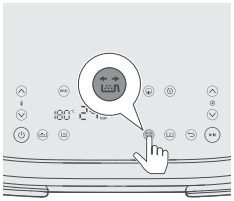
7 Izaberite levu posudu. Indikator vremena i temperature na levoj strani će početi da treperi.

Napomena

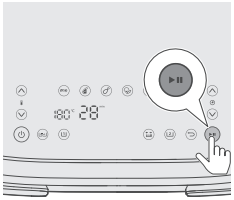
- Nemojte da pritiskate dugme „XXL posuda“ za kuvanje u maloj posudi sa graničnikom. To može da dovede do prekuvavanja i veće potrošnje energije.



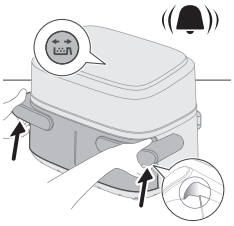
8 Pomoću dugmeta za povećavanje/smanjivanje temperature i dugmeta za povećavanje/smanjivanje vremena izaberite potrebno vreme i temperaturu kuvanja (pogledajte tabelu hrane).



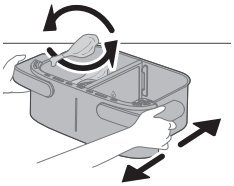
9 Pritisnite dugme podsetnika za protresanje ako želite da vas aparat podesiti da protresete hranu tokom procesa pripreme ako je to potrebno. Više informacija potražite u koloni sa napomenama u tabeli hrane.



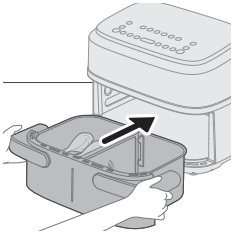
10 Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje da biste pokrenuli proces pripreme.



11 Kada čujete zvučni signal podsetnika za protresanje, izvucite posudu držeći bočne drške sa obe ruke.



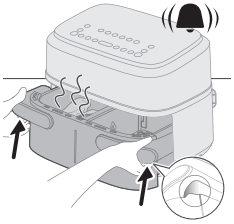
12 Protresite posudu nad sudoperom.



13 Vratite posudu u aparat.



14 Kada se oglasi zvuk tajmera, vreme pripreme je isteklo.



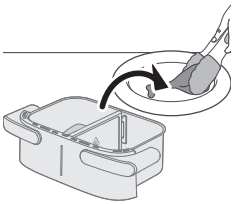
15 Držite bočne ručke u žlebovima da biste izvukli posudu i proverite li je hrana pripremljena.

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.**

Savet

- Ako još uvek nije pripremljena, samo vratite posudu u Airfryer i kuvajte je još nekoliko minuta.



16 Pažljivo izvadite iz posude pomoću hvataljke.

Oprez

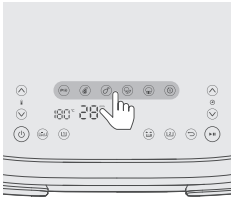
- **Nemojte da nakrećete posudu kada vadite hranu jer korpa može da ispadne iz nje i da dođe do prskanja vode.**
- **Nakon procesa pripreme, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.**
- **Nemojte da dodirujete posudu niti korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vrele.**

Tabela hrane za jednu posudu

	Količina hrane	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Napomena
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Mala porcija	540 g	200	27	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 13, 16, 20. i 23. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za male porcije pomfrita.
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča) Velika porcija	800 g	200	39	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili okrenite hranu tačno u 18, 23, 28. i 33. minutu. Protresite 4 puta tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije pomfrita.
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča debljine)	400 g	180	30–35	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u meduvremenu
Zamrznuti pileći medaljoni	400 g	200	20–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Zamrznute prolećne rolnice	400 g	200	15–20	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Rolat od mesa	600 g	150	42–47	Koristite dodatak za pečenje
Mesni odresci bez kostiju (približno 190 g / 7 oz)	2 komada	200	18–22	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mali pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)	4 komada	180	26	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Pileća prsa (približno 160 g / 6 oz)	3 komada	180	21–23	Okrenite na pola pripreme
Cela riba (približno 300–400 g / 11–14 oz)	1 riba	200	23–25	Okrenite na pola pripreme

Riblji filet (približno 200 g / 7 oz)	2 komada	200	24–27	
Mešano povrće (grubo isečeno)	860 g	180	21	Isključite podsetnik za protresanje i ručno protresite ili promešajte hranu tačno u 10. i 16. minutu tokom procesa pečenja da biste postigli optimalne performanse pečenja za velike porcije mešanog povrća.
Mafini (približno 40 g po komadu)	6 komada	160	15	
Kolač	300 g	160	40–45	Koristite dodatak za pečenje. Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da hleb dodirne grejni element usled narastanja. Proverite da li je kolač pečen pre nego što ga izvadite.
Unapred ispečeni hleb / kiflice (približno 60 g / 2,1 oz)	4 komada	180	8	

Kuvanje pomoću unapred podešenih postavki

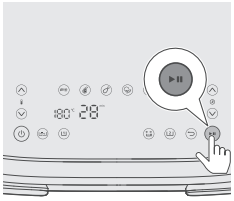


1 Pratite korake 1 do 7 u poglavlju „Kuvanje sa tabelom hrane“.

2 Izaberite unapred podešenu postavku.

Savet

- Da biste prešli na drugu unapred podešenu postavku, pritisnite dugme za povratak ili ponovo pritisnite dugme za unapred podešenu postavku, pa izaberite željenu unapred podešenu postavku.



3 Pokrenite proces pripreme tako što ćete pritisnuti dugme za pokretanje/pauziranje.

Tabela sa unapred podešenim postavkama za jednu posudu

	Ikona	Količina hrane	Podrazumevana temperatura – ℃	Podrazumevano vreme – min	Napomena
Zamrznuti pomfrit		400 g	180	24	Protresite, okrenite ili promešajte 2–3 puta u međuvremenu
Odrezak (150–200 g / 5–7 oz)		4 komada	200	22	
Pileći bataci (približno 125 g / 4,5 oz)		5 komada	180	26	Protresite jednom, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Mešano povrće		500 g	180	18	Grubo iseckano; protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme
Kolač/mafin (približno 50 g / 2 oz)		6 komada	160	20	Mafin: Koristite kalupe za mafine
Podgrevanje			160	16	Podesite vreme prema vrsti i količini hrane

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.

Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Za XXL posudu je potrebno 800 g / 28 oz, a za malu posudu 400 g / 14 oz 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.

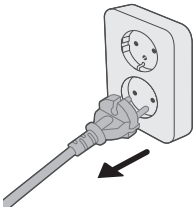
6 Stavite štapiće u korpu.

Čišćenje

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.**

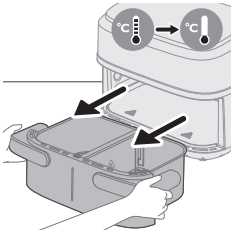
Aparat očistite nakon svakog korišćenja. Uklonite ulje i mast sa dna posude nakon svake upotrebe.



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.

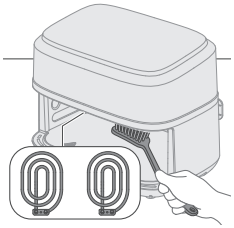


2 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.

3 Operite posudu, donje ploče i pregradu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunderom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

Savet

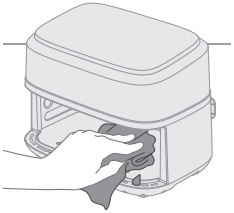
- Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka 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 Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

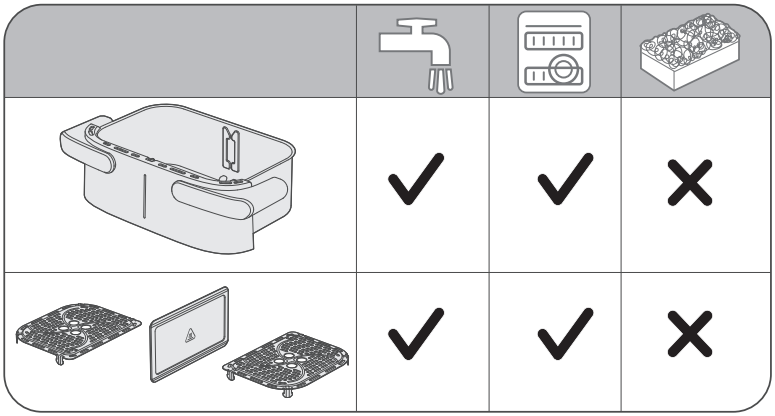


5 Nežno obrišite spoljašnjost aparata glatkom, čistom i mekom krpom da ne biste oštetili njegovu površinu. Očistite ga malo pokvašenom krpom, a zatim obrišite suvom krpom ako je potrebno.



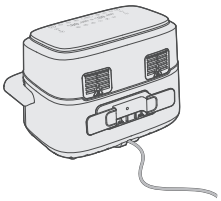
6 Očistite unutrašnjost aparata vrelom vodom i neabrazivnim sunđerom.

Tabela za čišćenje



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.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	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.
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.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Uređaj je previše hladan. Ostavite ga na sobnoj temperaturi bar 60 minuta. Ako problem potraje, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E2“.	Nije postavljen graničnik.	Postavite graničnik.
	Upozorenje „E2“ će se pojaviti i kuvanje će prestati kada se priprema u jednoj maloj posudi završi, a odmah počne priprema u drugoj maloj posudi.	Izvadite posudu i ostavite uređaj da se hladi 2 minuta, a zatim je vratite da biste je pripremili za kuvanje u drugoj maloj posudi.
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.

Sisältö

Tärkeä turvallisuusohje 661
Vaara 661
Varoitus 662
Huomio 663
Sähkömagneettiset kentät (EMF) 664
Kierrätys 664
Takuu ja tuki 664
Ekologista suunnittelua koskevat tiedot 664
Johdanto 665
Yleiskuvaus 666
Pääosat 666
Ohjauspaneelin kuvaus 667
Toimintojen kuvaus 667
Ennen käyttöönottoa 668
Käyttöönoton valmistelu 668
Käyttö 669
Kypsennys XXL-kattilassa 669
Kypsennys kahdessa kattilassa 676
Kypsennys yhdessä pienessä kattilassa 680
Puhdistaminen 687
Puhdistustaulukko 688
Säilytys 688
Vianmääritys 689

Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

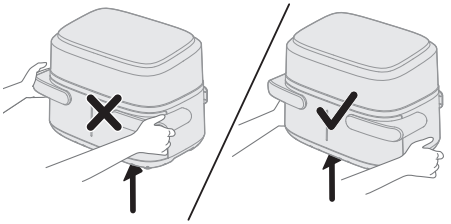
- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävät ainekset kattilaan, jotta ne eivät 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 käytössä.
- Kun laitat ruoka-aineksia kattilaan, älä ylitä siihen merkittyä ainesten enimmäismäärää.

- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Johdon säilytyspaikka on kiinnitettävä laitteeseen ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.
- Älä liitä laitetta pistorasiaan ennen kuin olet poistanut koristä pakkausmateriaalit ja johdon säilytyspaikan.

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.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- 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 10 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 myös kuumaa höyryä ja ilmaa, joka vapautuu kahvan kohdalta, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Koska tässä Airfryerissa on suuri paistotila, 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.
- Koska tässä Airfryerissa on suuri paistotila, se on täyteen lastattuna painava. Älä koskaan pidä kahvasta kiinni vain yhdellä kädellä.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila, jakovaruste 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 käyttöohjeita verkon käyttöoppaasta.
- Älä kannattele laitetta pitämällä kiinni kattilan kahvasta.



- Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi. Älä koskaan irrota välikettä.
- Älä laita kattilaa käyttöliittymäpaneelin päälle, koska se voi pudota ja aiheuttaa vammoja.

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.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön 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).
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.
- Kun käytät XXL-kattilaa, varmista, että käytät samaa ohjelmaa sekä vasemmalla että oikealla puolella.
- Laitteessa on lyhyt virtajohto, joka vähentää solmuuntumisen tai kaatumisen vaaraa, jonka pitkä virtajohto voi aiheuttaa.
- Jatkojohtoa voi käyttää varovaisuutta noudattaen. Jos jatkojohtoa käytetään:
  - Johdon merkitty sähköteho on oltava yhtä suuri kuin laitteessa.

- Johto täytyy asettaa niin, ettei se roiku keittiötason tai pöydän reunan yli, jolloin se voi tulla lapsen alasvetämäksi tai aiheuttaa tahattoman kaatumisen.
- Jatkojohdon on oltava maadoitettu kolmijohdinkaapeli.

- Tässä laitteessa on polarisoitu pistoke (tapit ovat keskenään eri levyiset). Pistoke on suunniteltu asetettavaksi polarisoituun pistorasiaan vain yhdellä tapaa, jotta sähköiskun riskiltä vältytään. Jos pistoke ei asetu pistorasiaan täysin, käännä pistoke ympäri. Jos se ei edelleenkään sovi, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. Älä yritä muokata pistoketta millään tavalla.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit tilata varaosia tai vedota annettuun takuuseen osoitteessa **home.id/warranty**.

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot

Ekologista suunnittelua koskevat tiedot mall(e)ille: NA15x

Kuvaus	Symboli	Arvo	Yksikkö
Tehonkulutus laitteen ollessa sammutettuna	P_{off}	0,2	W
Valmiustilan tehonkulutus	P_{sb}	–	W
Aika ennen automaattista siirtymistä valmiustilaan	T_{sb}	20	Min

Käyttöarvon mittausstandardi	EN 50564:2011
Yhteystiedot lisätietoja varten	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Alankomaat

Laite on KOMISSION ASETUKSEN (EU) 2023/826 ekologista suunnittelua koskevien vaatimusten mukainen.

Johdanto

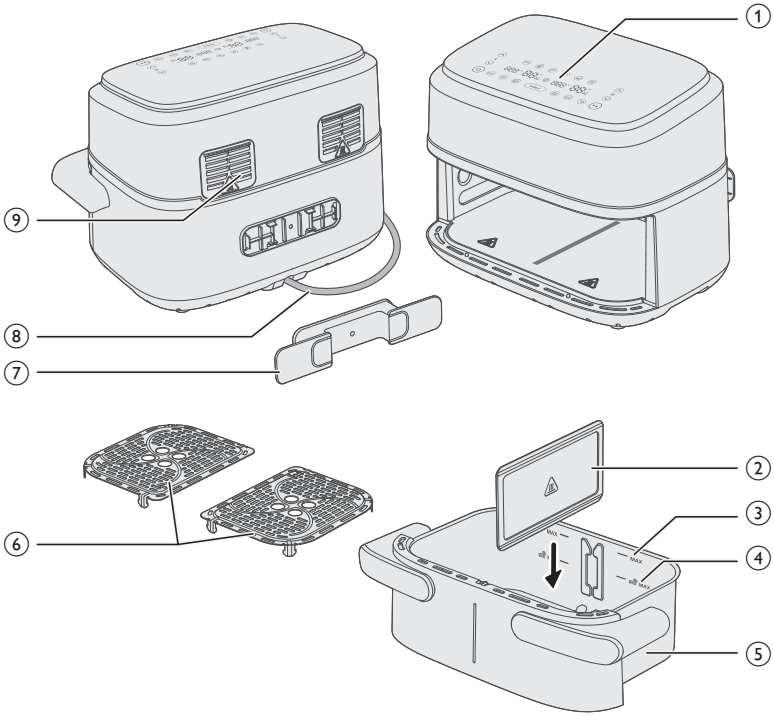
Onnittelut ja tervetuloa Philips-perheeseen!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

Irrotettavalla jakajalla varustettu kaksoiskori-Airfryer antaa vapauden valita kattilan koon. Voit valmistaa 1–2 ruoka-annosta pienessä 3,55 litran kattilassa ja suuren annoksen koko perheelle 7,1 litran XXL-kattilassa ilman jakajaa. Lisäksi voit valmistaa kaksi eri ainesta eri lämpötiloilla ja kypsennysajoilla niin, että kumpikin valmistuu samaan aikaan.

Mukana tulee HomeID-sovellus, josta saat selkeät ohjeet satoihin herkullisiin aterioihin ja niiden kypsentämiseen kaksoiskori-Airfryerilla. Lataa sovellus pakkauksessa olevan QR-koodin avulla.

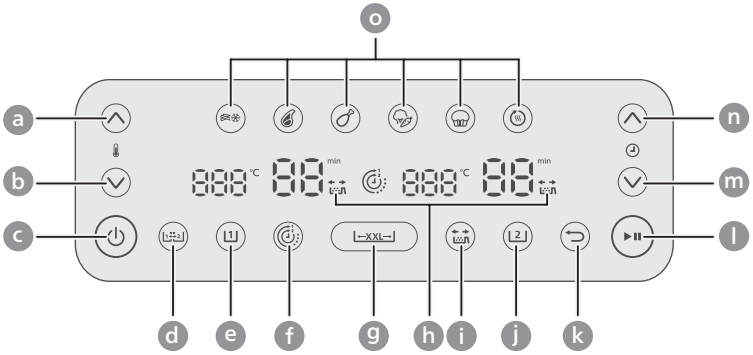
Yleiskuvaus



Pääosat

1 Ohjauspaneeli
2 Irrotettava jakaja
3 MAX-merkki aineksille
4 MAX-merkki perunasta valmistetuille välipaloille
5 7,1 litran XXL-kattila
6 Pohjalevyt
7 Säilytyspaikka johdolle
8 Virtajohto
9 Ilmanpoistoaukot

Ohjauspaneelin kuvaus



a Lämpötilan nostaminen
b Lämpötilan laskeminen
c Virtapainike
d Kopiointitoiminnon painike
e Vasemmanpuoleisen kattilan painike
f Ajoitustoiminnon painike
g XXL-kattilan painike
h Ravistusmuistutuksen ilmaisin
i Ravistusmuistutuspainike
j Oikeanpuoleisen kattilan painike
k Paluupainike
l Käynnistyspainike
m Ajan vähennyspainike
n Ajan lisäyspainike
o Pikavalintapainikkeet

Toimintojen kuvaus

Kopiointitoiminto

Voit asettaa kellonajan ja lämpötilan yhdelle kattilalle ja kopioida asetuksen toiseen kattilaan painamalla kopiointitoiminnon painiketta.

Ajoitustoiminto

Synkronoi kypsennysajan automaattisesti sen varmistamiseksi, että kattilat ovat valmiita samaan aikaan, vaikka niillä olisi eri kypsennysajat.

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.

Pikavalinnat

Käytettävissä on kuusi pikavalintaa. Pikavalinnat ovat kypsennysohjelmia, jotka antavat lämpötilaa ja kypsennysaikaa koskevan suosituksen ruokamäärän perusteella. Katso lisätietoja luvusta Kypsentäminen pikavalintojen avulla.

Pakasteranskan-perunat	Pihvi	Kanankoivet	Sekavihannek-set	Kakku/muffinit	Lämmitä.

XXL-kattilan painike

Voit kypsentää yhdessä 7,1 litran XXL-kattilassa poistamalla jakajan ja painamalla XXL-kattilan painiketta.

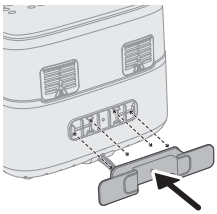
Paluupainike

Käytä paluupainiketta, jos valitsit vahingossa väärän pikavalinnan/toiminnon.

Merkkiäänet

Toisinaan laite päästää merkkiäänen esimerkiksi kypsennyksen päätyttyä tai kun käyttäjältä vaaditaan toimia (esim. ruoan ravistaminen tai kääntäminen).

Ennen käyttöönottoa



1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
3 Puhdista laite perusteellisesti ennen käyttöönottoa (katso kohtaa Puhdistus).
4 Poista johdon säilytyspaikka kattilasta ja kiinnitä se sille varattuun kohtaan laitteen takana napsauttamalla se paikalleen.

Huomio

- **Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi.**

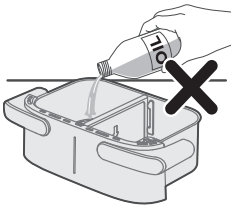
Käyttöönoton valmistelu

Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.

Huomautus

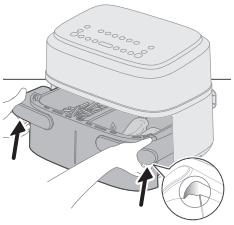
- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.

Käyttö



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.**



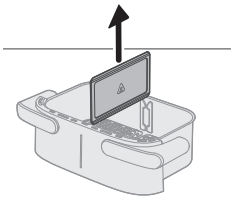
Huomautus

- Jos haluat poistaa kattilan kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen, pidä kiinni kahvojen urista, kun poistat kattilan, jotta et polta itseäsi laitteesta tulevalla kuumalla ilmalla.

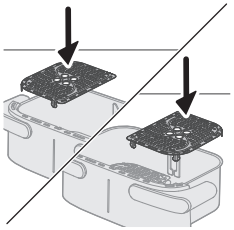
Kypsennys XXL-kattilassa

Jos haluat valmistaa suuren määrän samaa ruokaa, poista jakaja ja käytä 7,1 litran XXL-kattilan koko ruoanlaittotilaa.

Kypsennys ruokataulukon mukaan



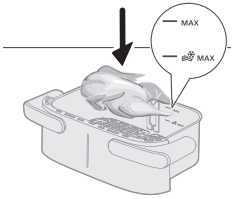
1 Poista jakaja.



2 Laita pohjalevyt kattilaan.

Huomautus

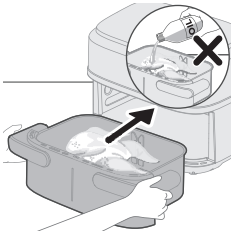
- Pohjalevyjen asettamisessa kattilaan tarvitaan normaalisti hieman voimaa.



3 Laita ainekset kattilaan.

Huomautus

- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä kattilaa MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.

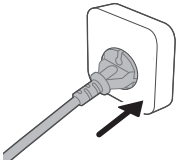


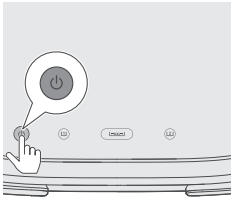
4 Aseta kattila Airfryeriin.

Huomio

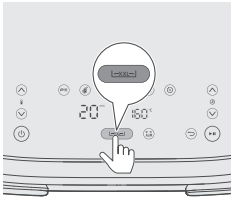
- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.





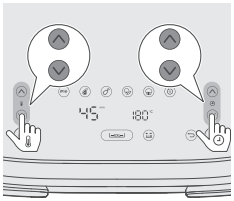
6 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



7 Paina XXL-painiketta.

Huomautus

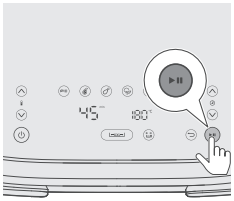
- Älä valitse vasemmanpuoleisen kattilan painiketta ⑪ tai oikeanpuoleisen kattilan painiketta ⑫, kun kypsennät XXL-kattilassa ilman jakajaa. Tulos voi jäädä raa'aksi.



8 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta (katso ruokataulukko).

Vihje

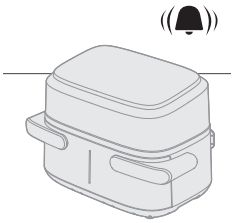
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Saat muistutuksen ruokien ravistamisesta, kun otat toiminnon käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta ⑭.



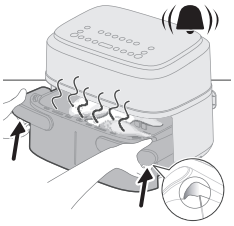
9 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Huomautus

- Jos ruokaa on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (äänimerkki ja vilkkuva ravistusmuistutus, jos ravistusmuistutus on käytössä), vedä kattila koreineen ulos ja ravista sitä pesualtaan päällä. Työnnä kattila tämän jälkeen takaisin laitteeseen.



10 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



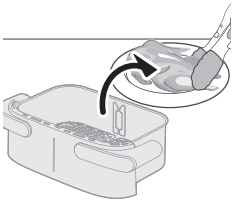
11 Poista kattila pitämällä kiinni kahvojen urista ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**
- **Jos haluat poistaa kattilan kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen, pidä kiinni kahvojen urista, kun poistat kattilan, jotta et polta itseäsi laitteesta tulevalla kuumalla ilmalla.**

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.



12 Poista ainekset varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota ja öljyä voi roiskua.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**
- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

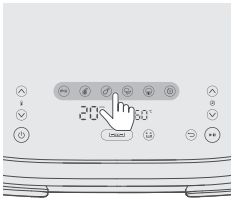
XXL-kattilan ruokataulukko

	Ruoan määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Pieni annos	1100 g	200	28	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 13, 17, 20 ja 24 minuutin kohdalla. Varmista pienten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	1650 g	200	41	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 19, 23, 29 ja 35 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	800 g	180	28–33	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	800 g	200	17–22	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Pakastekevätkääryleet	800 g	200	10–22	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Lihamureke	1 000 g	150	50–55	Käytä leivontalisätarviketta

Luuttomat kyljykset (noin 190 g / 7 oz)	5 kpl	200	18–20	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	8 kpl	180	25	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	6 kpl	180	18–21	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	3–4 kpl	200	16–20	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	5 kpl	200	15–20	
Vihannekset (reiluina paloina)	1200 g	180	18–22	Aseta haluamasi kypsennysaika. Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Vihannekset (reiluina paloina) Suuri annos	2000 g	180	20	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 10 ja 15 minuutin kohdalla.
Muffinit (noin 40 g/kappale)	12 kpl	160	15	
Kakku	500 g	140	40–45	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. Varmista, että kakku ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2,1 oz)	8 kpl	180	8	

Kotitekoinen leipä	500 g	160	40–45	Käytä leivontaan tarkoitettua lisätarviketta. Varmista, että kakku ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.
Kokonainen kana (1,4 kg)	1 kpl	180	40–50	Painele kokonainen kana suhteellisen litteäksi ennen kypsennystä. Pyri siihen, että se ei ylitä Max-merkkiä, jotta se ei kosketa lämmityselementtiä kypsennyksen aikana.
Kanankoivet ja juurekset	2 kg	180	45 -60	Ravista/käännä kanankoipia valmistusajan puolivälissä.
Kokonainen lohifilee	1,5 kg	180	20–30	–
2 tuoretta patonkia	1 kg	170	25 -40	–
Suklaahippukeksit	450 g	180	15 -25	–
Lasagne	2 kg	170	40–50	Lisää päälle juustoa valmistusajan puolivälissä. Voit käyttää leivontalisätarviketta tai muuta astiaa, joka mahtuu XXL-kattilaan.
Omenastruudeli	2 kg	170	30–45	–
Tuoreet sämpylät	600 g	170	20–35	–
Lihapullat ja gnocchivuoka	2 kg	170	20–30	Laita lihapullat kattilaan ja gnocchit, kastike ja juusto leivontalisätarvikkeeseen. Käännä lihapullat kypsennyksen puolivälissä.
Kalkkunarulla ja kasvikset	2 kg	180	45 -60	Ravista/käännä kaikkia aineksia kypsennyksen puolivälissä.

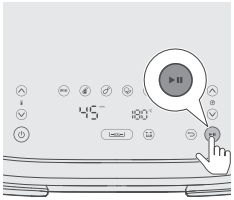
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa



1 Suorita yleiset vaiheet noudattamalla Kypsennys ruokataulukon mukaan -kohdan vaiheita 1–7.
2 Valitse esiasetus.

Vihje

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

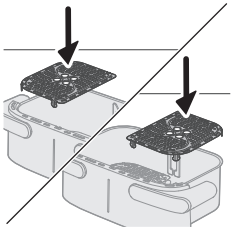
XXL-kattilan pikavalintataulukko

	Kuvake	Ruoan määrä	Oletuslämpötila ℃	Oletusaika min	Huomautus
Pakasteranskanperunat		800 g	180	23	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pihvi (150–200 g / 5–7 oz)		8 kpl	200	20	
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)		10 kpl	180	24	Ravista kerran, käännä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Sekavihannekset		1200 g	180	20	Reiluina paloina. Ravista, käännä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kakku/muffinit		500 g	140	40	Kakku: Käytä leivontalisätarviketta. Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.
Lämmitys			160	15	Säädä aika ruoan tyypin ja määrän mukaan.

Kypsennys kahdessa kattilassa

Kypsennys ajoitustoiminnolla

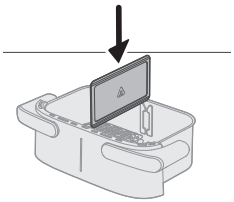
Jos valmistat kahta ruokaa eri lämpötiloilla ja ajoilla, valitse **Ajoitustoiminto**, jotta saat molemmat ruoat valmistumaan samaan aikaan.



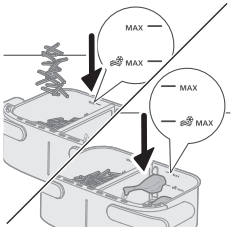
1 Laita pohjalevyt kattilaan.

Huomautus

- Pohjalevyjen asettamisessa kattilaan tarvitaan normaalisti hieman voimaa.



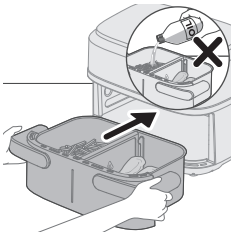
2 Aseta jakaja.



3 Laita kaksi ainesta, esimerkiksi pakasteranskanperunat ja kanankoivet, eri koreihin.

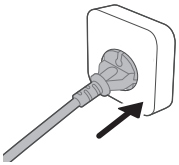
Huomautus

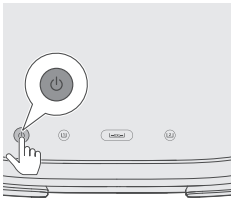
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä kattilaa MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



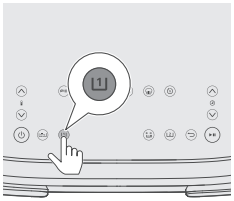
4 Aseta kattila Airfryeriin.

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.

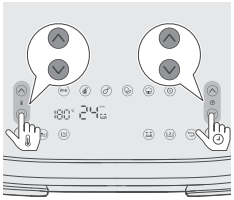




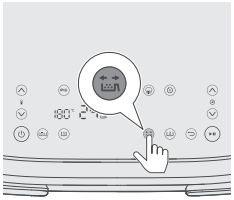
6 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



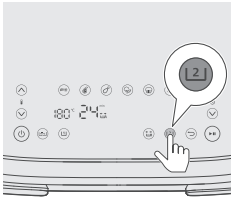
7 Valitse vasemmanpuoleinen kattila. Vasemmalla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



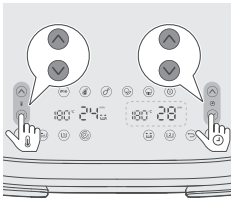
8 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.



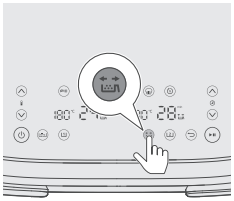
9 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta, jos ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennyksen aikana (katso lisätieoja ruokataulukon huomautussarakkeesta).



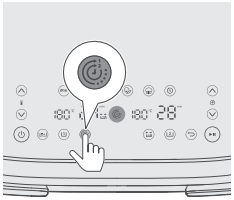
10 Valitse oikeanpuoleinen kattila. Oikealla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



11 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.



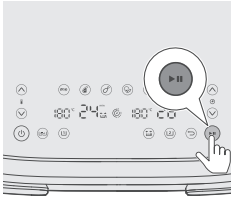
12 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta, jos ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennyksen aikana. Katso lisätieoja ruokataulukon huomautussarakkeesta.



13 Paina ajoitustoiminnon painiketta, jotta varmistat, että molemmat ruokalajit valmistuvat samaan aikaan.

Huomautus

- 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 ja painamalla sitten Ajoitustoiminnon painiketta, ja käynnistä kypsennys uudelleen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

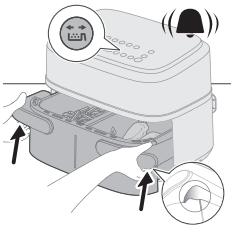


14 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Vihje

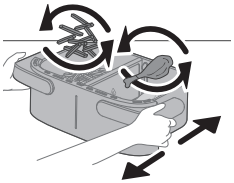
- Voit keskeyttää kummankin kattilan painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta. Jatka kypsennystä kummassakin kattilassa painamalla painiketta uudelleen.
- Voit keskeyttää vain yhden kattilan valitsemalla ensin kattilan ja painamalla sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta. Jatka kypsennystä kattilassa painamalla painiketta uudelleen.
- Voit käyttää yhdessä kattilassa pikavalintaa ja toisessa kattilassa manuaalisia asetuksia.

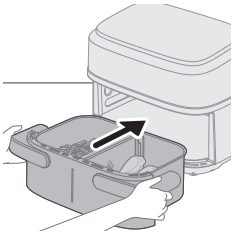
- Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun vedät kattilan ulos, ja kypsennys jatkuu, kun laitat sen takaisin.



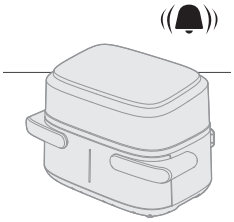
15 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, vedä kattila ulos pitämällä kahvasta kiinni molemmin käsin.

16 Ravista kattilaa pesualtaan päällä.

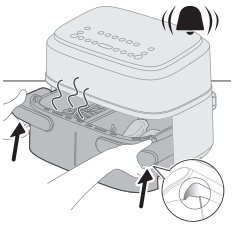




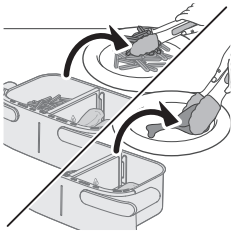
17 Aseta kattila takaisin laitteeseen.



18 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



19 Poista kattila pitämällä kiinni kahvojen urista ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä. Jos eivät ole, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.

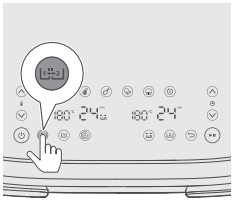


20 Poista ainekset varovasti kattilasta grillipihdeillä.

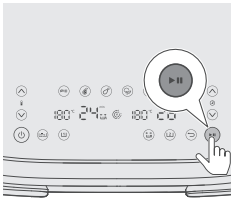
Kypsennys kopiointitoiminnolla

Kopiointitoiminnon avulla voi kypsentää suuren määrän samaa ruokaa tai eri ruokaa käyttämällä samaa lämpötilaa ja aikaa.

1 Noudata Kypsennys ajoitustoiminnolla -kohdan vaiheita 1–9.



2 Paina kopiointitoiminnon painiketta.

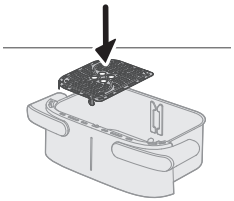


3 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Kypsennys yhdessä pienessä kattilassa

Voit kypsentää pienen annoksen yhtä ruokaa yhdessä pienessä kattilassa.

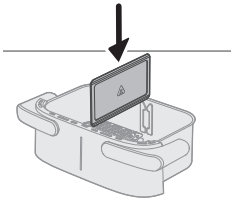
Kypsennys ruokataulukon mukaan



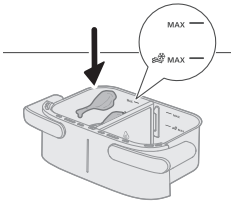
1 Laita pohjalevyt kattilaan.

Huomautus

- Pohjalevyjen asettamisessa kattilaan tarvitaan normaalisti hieman voimaa.



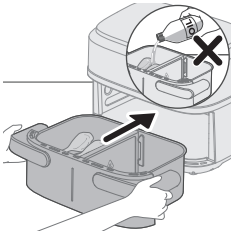
2 Aseta jakaja.



3 Laita ainekset vasemmanpuoleiseen kattilaan.

Huomautus

- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä kattilaa MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.

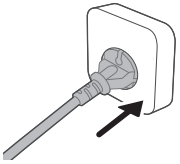


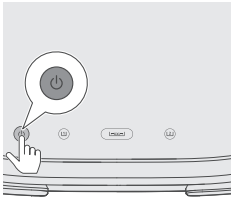
4 Aseta kattila Airfryeriin.

Huomio

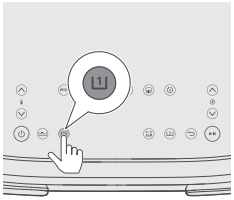
- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

5 Työnnä pistoke pistorasiaan.





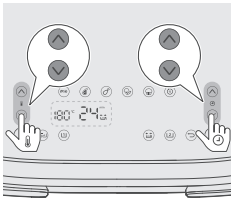
6 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



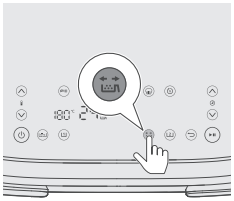
7 Valitse vasemmanpuoleinen kattila. Vasemmalla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.

Huomautus

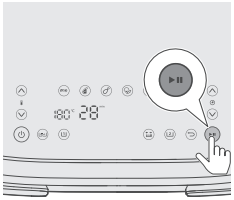
- Älä valitse XXL-kattilan painiketta, kun kypsennät yhdessä pienessä kattilassa käyttämällä jakajaa. Ruoasta voi tulla ylikypsää ja kypsennykseen voi kulua enemmän energiaa.



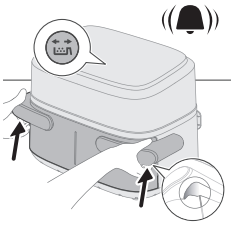
8 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta (katso ruokataulukko).



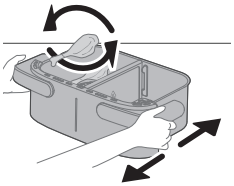
9 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta, jos ruokia on ravistettava tai käännettävä kypsennyksen aikana. Katso lisätieoja ruokataulukon huomautussarakkeesta.



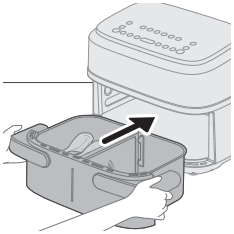
10 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.



11 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, vedä kattila ulos pitämällä kahvasta kiinni molemmin käsin.



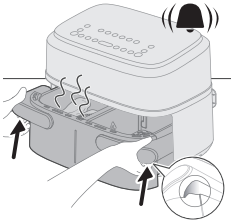
12 Ravista kattilaa pesualtaan päällä.



13 Aseta kattila takaisin laitteeseen.



14 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



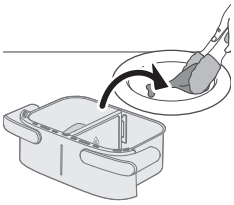
15 Poista kattila pitämällä kiinni kahvojen urista ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**

Vihje

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.



16 Poista ainekset varovasti kattilasta grillipihdeillä.

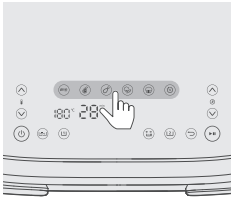
Huomio

- **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.**
- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

Yhden kattilan ruokataulukko

	Ruoan määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Pieni annos	540 g	200	27	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 13, 16, 20 ja 23 minuutin kohdalla. Varmista pienten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	800 g	200	39	Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 18, 23, 28 ja 33 minuutin kohdalla. Varmista suurten ranskanperuna-annosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Kotitekoiset ranskanperunat (paksuus 10 x 10 mm)	400 g	180	30–35	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	400 g	200	20–22	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Pakastekevätkääryleet	400 g	200	15–20	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Lihamureke	600 g	150	42–47	Käytä leivontalisätarviketta
Luuttomat kyljykset (noin 190 g / 7 oz)	2 kpl	200	18–22	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)	4 kpl	180	26	ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen puolivälissä
Kananrinta (noin 160 g / 6 oz)	3 kpl	180	21–23	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala (noin 300–400 g / 11–14 oz)	1 kpl	200	23–25	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

Kalafilee (noin 200 g / 7 oz)	2 kpl	200	24–27	
Vihannekset (reiluina paloina)	860 g	180	21	Varmista suurten sekavihannesannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 10 ja 16 minuutin kohdalla.
Muffinit (noin 40 g/kappale)	6 kpl	160	15	
Kakku	300 g	160	40–45	Käytä leivontalisätarviketta. Varmista, että kakku ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2,1 oz)	4 kpl	180	8	



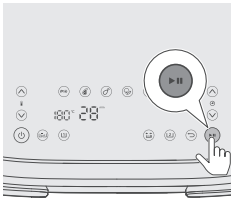
Esiasetusten käyttö ruoanvalmistuksessa

1 Noudata Kypsennys ruokataulukon mukaan -kohdan vaiheita 1–7.

2 Valitse esiasetus.

Vihje

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Yhden kattilan pikavalintataulukko

Kuvake	Ruoan määrä	Oletuslämpötila ℃	Oletusaika min	Huomautus

Pakasteranskanperunat		400 g	180	24	Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pihvi (150–200 g / 5–7 oz)		4 kpl	200	22	
Kanankoivet (noin 125 g / 4,5 oz)		5 kpl	180	26	Ravista kerran, käännä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Sekavihannekset		500 g	180	18	Reiluina paloina. Ravista, käännä tai sekoita kypsennyksen puolivälissä.
Kakku/muffinit (noin 50 g / 2 oz)		6 kpl	160	20	Muffinit: Käytä muffinivuokia.
Lämmitys			160	16	Säädä aika ruoan tyypin ja 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.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- XXL-kattilaa varten tarvitaan 800 g (28 oz) ja yhtä kattilaa varten 400 g (14 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.

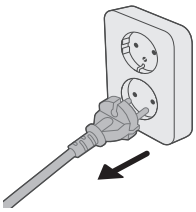
6 Laita perunasuikaleet koriin.

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.**

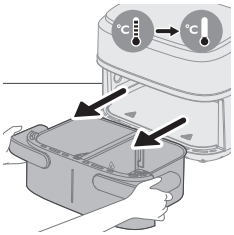
Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen.



1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Vihje

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja paistokorin.

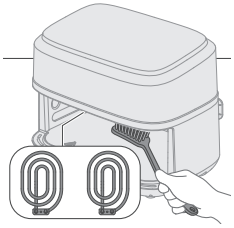


2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

3 Puhdista kattila, pohjalevyt ja kattilan jakaja astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

Vihje

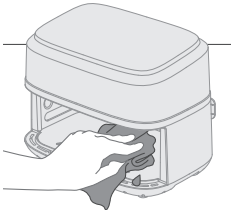
- Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä terästharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.



4 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

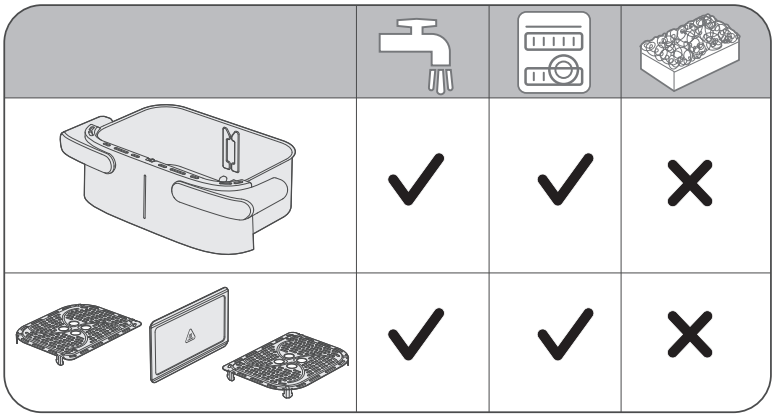


5 Estä naarmuuntuminen pyyhkimällä laite ulkopuolelta varovasti sileällä, puhtaalla ja pehmeällä liinalla. Aloita hieman kostutetulla ja jatka tarvittaessa kuivalla liinalla.



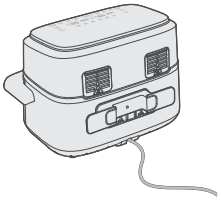
6 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

Puhdistustaulukko



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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	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.
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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Laite on liian kylmä. Anna sen olla huoneenlämmössä vähintään 60 minuuttia. Jos ongelma ei ratkea, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Airfryerin näytössä lukee E2.	Jakajaa ei ole asetettu.	Aseta jakaja.
	E2-ilmoitus tulee näkyviin ja kypsennys pysähtyy, kun yksi pieni kattila on lakannut kypsentämästä ja toisen pienen kattilan pitäisi alkaa kypsentää välittömästi.	Vedä kattila ulos ja anna laitteen jäähtyä 2 minuutin ajan, ja laita kattila takaisin, jotta kypsennys voi alkaa toisessa pienessä kattilassa.
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.

Innehåll

Viktiga säkerhetsinstruktioner 692
Fara 692
Varning 693
Varning 694
Elektromagnetiska fält (EMF) 695
Återvinning 695
Garanti och support 695
Ekodesigninformation 695
Introduktion 696
Allmän beskrivning 697
Huvuddelar 697
Beskrivning av kontrollpanelen 698
Beskrivningar av funktioner 698
Före första användningen 699
Förberedelser före första användning 699
Använda apparaten 700
Laga mat i XXL-pannan 700
Tillagning i två pannor 706
Tillagning i en liten panna 711
Rengöring 718
Rengöringstabell 719
Förvaring 719
Felsökning 720

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara

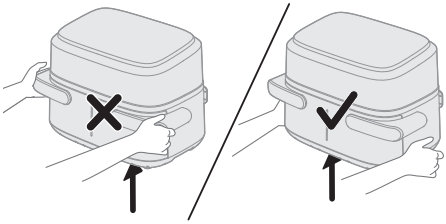
- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor eller i en uppvärmd ugn.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i pannan 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.

- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras på pannan.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.
- Sladdhållaren måste ha monterats på enheten före första användningen.
- Var försiktig när du rengör den övre delen av tillagningskammaren: värmeelementet och kanten på metalldelarna är varma.
- Ta ut förpackningsmaterialet och sladdhållaren i lådan innan du ansluter apparaten till eluttaget.

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 ett separat fjärrstyrningssystem.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- 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 10 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 som släpps ut vid handtaget när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- 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 en stor 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.
- Eftersom den här Airfryern har en stor tillagningskammare är den tung när den är full med livsmedel. Håll inte i handtaget med bara en hand.
- 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, avdelaren och tillbehören i tillagningskammaren 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. Se instruktionerna i användarhandboken online.
- Använd inte pannans handtag till att hålla i enheten.



- Sladdhållaren fungerar som en distansanordning då den skapar ett avstånd mellan enheten och väggen för att förhindra värmeackumulering. Ta inte bort den här distansanordningen.
- Ställ inte pannan på displaypanelen eftersom den kan trilla ned och orsaka skador.

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 alltid ut nätsladden efter användning.
- 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).
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Var försiktig när du häller ut den tillagade maten och var försiktig så att inte tillbehören trillar ut.
- Se till att vänster och höger program är samma när du använder XXL-pannan.
- Den här apparaten har en kort nätsladd för att minska risken för att personer trasslar in sig i den eller snubblar om den, vilket kan ske med en lång nätsladd.
- Förlängningssladdar kan användas om försiktighet iakttas. Om en förlängningssladd används:

- Nätsladdens elektriska märkdata måste vara lika höga som apparatens märkdata.
- Sladden ska arrangeras så att den inte ligger över bänkens eller bordets kant där barn kan dra i den eller personer kan snubbla över den.
- Förlängningssladden ska vara jordad med en sladd med tre ledningar.

- Den här enheten har en polariserad kontakt (ett blad är bredare än det andra). För att minska risken för elektrisk stöt är den här kontakten avsedd att passa i ett polariserat uttag på endast ett sätt. Om kontakten inte passar helt i uttaget ska du vända den. Om den fortfarande inte passar ska du kontakta en kvalificerad elektriker. Försök inte att modifiera kontakten på något sätt.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

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.

Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). 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, köpa reservdelar eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **home.id/warranty**.

Ekodesigninformation

Ekodesigninformation för modellidentifierare: NA15x

Beskrivning	Symbol	Värde	Enhet
Strömförbrukning i avstängt läge	P_{av}	0,2	W
Strömförbrukning i standbyläge	P_{sb}	Ej tillämpligt	W

Tid innan automatisk växling till standbyläge	T_{sb}	20	Min
Standard som använts för mätning av driftsvärde	EN 50564:2011		
Kontaktuppgifter för att få mer information	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Nederländerna		
Apparaten efterlever ekodesignkraven i KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2023/826.			

Introduktion

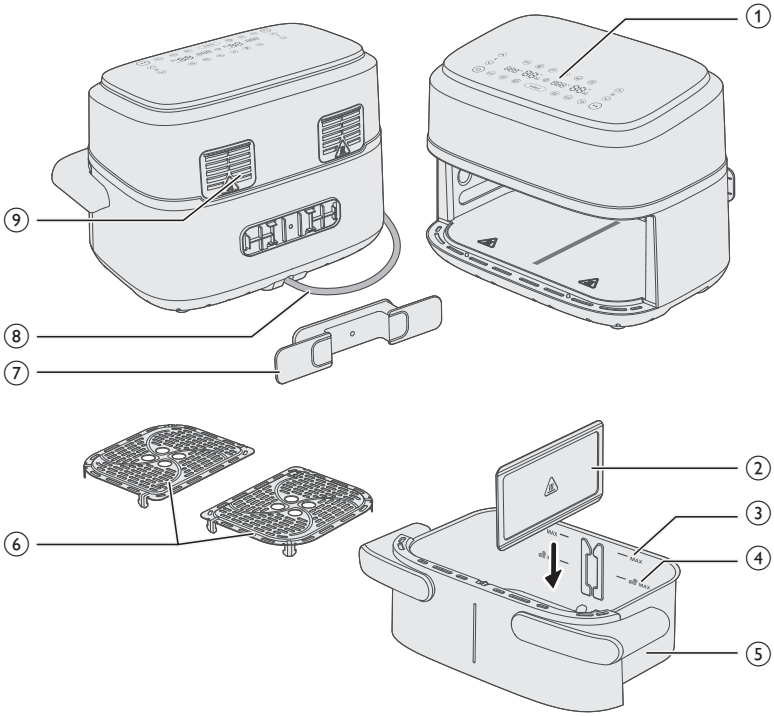
Grattis och välkommen till Philips-familjen!

Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

Airfryerns dubbla korgar med löstagbar avdelare ger dig flexibilitet att välja en panna i olika storlekar. Du kan laga 1–2 portioner mat i den lilla pannan på 3,55 l och stora omgångar för hela familjen i XXL-pannan på 7,1 l utan avdelare. Du kan dessutom tillaga två olika ingredienser med olika tillagningstemperatur och tillagningstid, så att de blir klara samtidigt.

Den kan användas med HomeID-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.

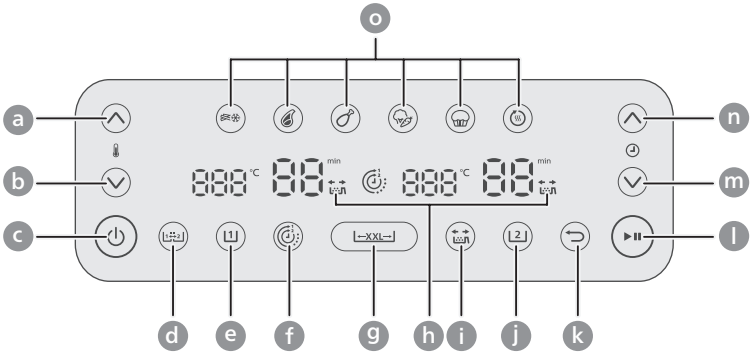
Allmän beskrivning



Huvuddelar

1 Kontrollpanel
2 Löstagbar avdelare
3 MAX-indikering för ingredienser
4 MAX-indikering för frysta potatisbaserade snacks
5 7,1 l XXL-panna
6 Bottenplattor
7 Sladdhållare
8 Nätkabel
9 Luftutblås

Beskrivning av kontrollpanelen



a Temperatur upp
b Temperatur ned
c På/av-knapp
d Knapp för att kopiera funktion
e Knapp för den vänstra pannan
f Tidsfunktionsknapp
g Knapp för XXL-pannan
h Indikering för skakningspåminnelse
i Knapp för påminnelse om skakning
j Knapp för den högra pannan
k Bakåtknapp
l Start/paus-knapp
m Knapp för att minska tiden
n Knapp för att öka tiden
o Förinställningsknappar

Beskrivningar av funktioner

Kopieringsfunktion

Du kan ställa in tid och temperatur för en panna och kopiera inställningen för den andra pannan genom att trycka på knappen för att kopiera funktionen.

Tidsfunktion

Synkroniserar automatiskt tillagningstiden så att båda pannorna är klara samtidigt, även om tillagningstiderna skiljer sig åt.

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 skakikon som blinkar bredvid tidsdisplayen.

Snabbval

Du kan välja bland sex snabbval. Snabbvalen 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 pommes frites	Köttbit	Kycklingklubbor	Blandade grönsaker	Kaka/muffins	Uppvärmning

Knapp för XXL-pannan

Du kan laga i en XXL-panna på 7,1 l genom att ta bort avdelaren och trycka på knappen för XXL-panna.

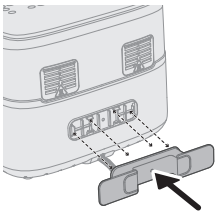
Tillbaka knapp

Använd tillbakaknappen om du väljer fel snabbval/funktion.

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



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 Ta bort sladdhållaren från pannan och fäst den på avsedd plats på apparatens 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.**

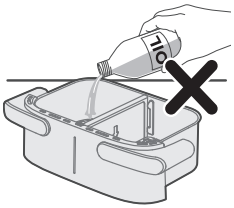
Förberedelser före första användning

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

Anteckning

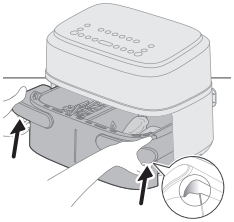
- Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.

Använda apparaten



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.**



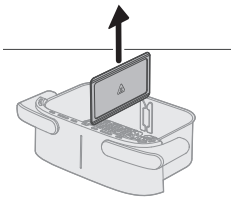
Anteckning

- Håll i sidohandtagen vid spåren för att dra ut pannan under tillagning eller direkt därefter, annars kan du bränna dig på det varma luftflöde som strömmar ut ur apparaten.

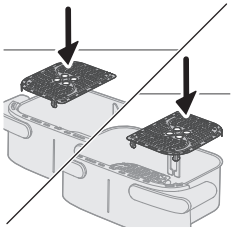
Laga mat i XXL-pannan

För att laga en större omgång av samma mat, ta ur avdelaren och använd hela XXL-pannan på 7,1 l.

Tillagning enligt livsmedelstabell



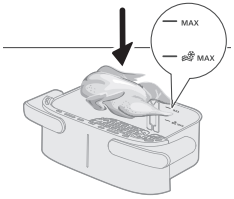
1 Ta ut avdelaren.



2 Lägg bottenplattorna i pannan enligt bilden.

Anteckning

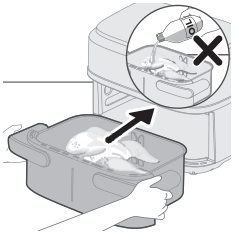
- Det är normalt att behöva använda lite kraft för att lägga i bottenplattorna i pannan.



3 Lägg ingredienserna i pannan.

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 fyll inte pannan över MAX-indikeringen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.

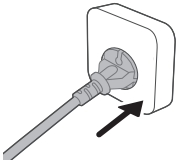


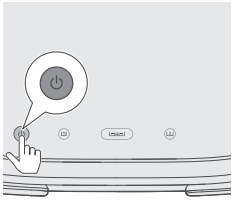
4 Skjut in pannan i Airfryern.

Varning

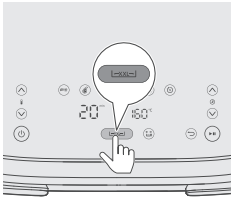
- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**

5 Sätt i kontakten i vägguttaget.





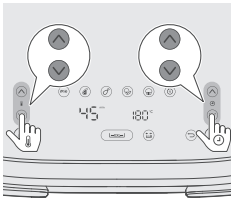
6 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



7 Tryck på XXL-knappen.

Anteckning

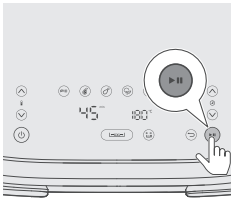
- Välj inte vänster pannknapp ⑪ eller höger pannknapp ⑫ för XXL-pannan utan avdelare. Det kan leda till ofullständig tillagning.



8 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur (se livsmedelstabellen).

Tips

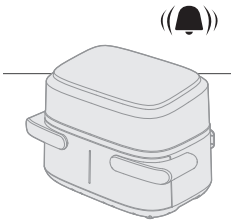
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser efter halva tillagningstiden (se Livsmedelstabell). Tryck på knappen för påminnelse om skakning "⑭" för att aktivera funktionen.



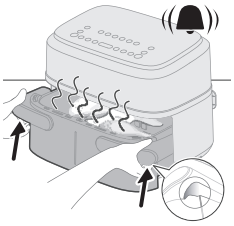
9 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

Anteckning

- Om en ingrediens behöver skakas eller vändas efter halva tillagningstiden (pipljudet hörs och skakningsikonen blinkar om påminnelse om skakning är aktiverat), dra ut pannan med korgen och skaka den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.



10 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



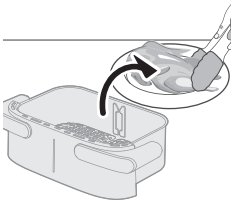
11 Håll sidhandtagen vid spåren för att dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

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.**
- **Håll i sidohandtagen vid spåren för att dra ut pannan under tillagning eller direkt därefter, annars kan du bränna dig på det varma luftflöde som strömmar ut ur apparaten.**

Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.



12 Ta försiktigt ut ingredienserna ur pannan med en grilltång.

Varning

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut och olja kan stänka.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**
- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**

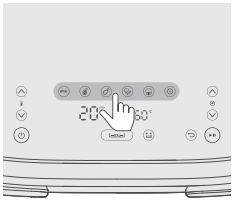
Livsmedelstabell för XXL-panna

	Mängd livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Liten portion	1 100 g	200	28	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 13, 17, 20 och 24 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner pommes frites.
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Stor portion	1 650 g	200	41	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 19, 23, 29 och 35 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	800 g	180	28–33	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	800 g	200	17–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	800 g	200	10–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Köttfärslimpa	1 000 g	150	50–55	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 190 g/7 oz)	5 stycken	200	18–20	Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)	8 stycken	180	25	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g/6 oz)	6 stycken	180	18–21	Vänd halvvägs
Hel fisk (300–400 g/11–14 oz)	3–4 stycken	200	16–20	Vänd halvvägs
Fiskfilé (cirka 200 g)	5 stycken	200	15–20	
Blandade grönsaker (grovhackade)	1 200 g	180	18–22	Ställ in tillagningstiden efter smak. Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker (grovhackade) Stor portion	2 000 g	180	20	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller rör runt det som tillagas efter 10 och 15 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
Muffins (cirka 40 g/styck)	12 stycken	160	15	
Mjuk kaka	500 g	140	40–45	Använd baktillbehöret. Formen ska vara så platt som möjligt för att förhindra att det vidrör värmeelementet när det jäser. Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det.
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2,1 oz)	8 stycken	180	8	
Hembakat bröd	500 g	160	40–45	Använd baktillbehöret. Formen ska vara så platt som möjligt för att förhindra att det vidrör värmeelementet när det jäser. Kontrollera att brödet är klart innan du tar ut det.

Hel kyckling (1,4 kg)	1 st.	180	40–50	Tryck till kycklingen så att den ligger relativt platt före tillagningen. Se till att den inte når över maxlinjen för att förhindra att den vidrör värmeelementet under tillagningen.
Kycklinglår med rotfrukter	2 kg	180	45 -60	Skaka/vrid på kycklinglåren efter halva tillagningstiden
Hel laxfilé	1,5 kg	180	20–30	Ej tillämpligt
2 st. färska baguetter	1 kg	170	25 -40	Ej tillämpligt
Chocolate chip cookies	450 g	180	15 -25	Ej tillämpligt
Lasagne	2 kg	170	40–50	Lägg på ost efter halva tillagningstiden. Du kan använda ett baktillbehör eller annan form som får plats i XXL-pannan
Apfelstrudel	2 kg	170	30–45	Ej tillämpligt
Färska frallor	600 g	170	20–35	Ej tillämpligt
Köttbullar med bakad gnocchi	2 kg	170	20–30	Lägg köttbullar och gnocchi i pannan tillsammans med sås och ost i baktillbehöret. Vänd på köttbullarna efter halva tillagningstiden
Kalkonrulader med grönsaker	2 kg	180	45 -60	Skaka/vänd på allt efter halva tillagningstiden

Använda ett snabbval

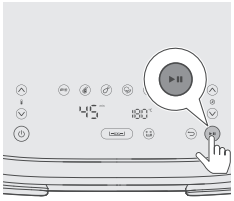


1 Följ steg 1 till 7 i avsnittet "Tillagning enligt livsmedelstabell" för att utföra de gemensamma stegen först.

2 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller trycker du på snabbvalet igen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

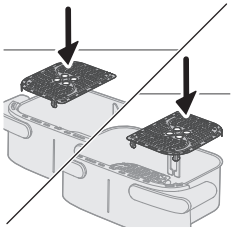
Snabbvalstabell för XXL-panna

	Ikon	Mängd livsmedel	Standard-tempera-tur i ℃	Standard-tid i min	Anteckning
Frysta pommes frites		800 g	180	23	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Köttbit (150–200 g/5–7 oz)		8 stycken	200	20	
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)		10 stycken	180	24	skaka en gång, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker		1 200 g	180	20	Grovhackade, skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kaka/muffins		500 g	140	40	Mjuk kaka: Använd baktillbehöret. Formen ska vara så platt som möjligt för att förhindra att den vidrör värmeelementet när den jäser. Kontrollera att kakan är klar innan du tar ut den
Uppvärmning			160	15	Justera tiden efter typ av livsmedel samt mängd

Tillagning i två pannor

Tillagning med tidsfunktion

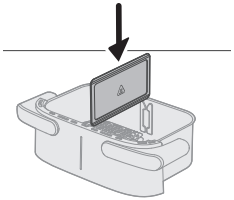
Om du ska tillaga två olika typer av mat i olika temperatur och med olika tillagningstid kan du använda **tidsfunktionen** så blir båda rätterna klara samtidigt.



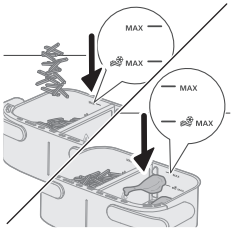
1 Lägg bottenplattorna i pannan enligt bilden.

Anteckning

- Det är normalt att behöva använda lite kraft för att lägga i bottenplattorna i pannan.



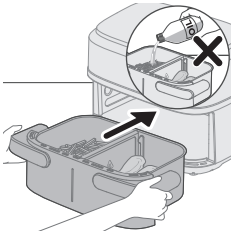
2 Lägg i avdelaren.



3 Lägg i de två ingredienserna, till exempel frysta pommes frites och kycklingklubbor, i olika korgar.

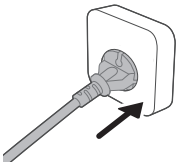
Anteckning

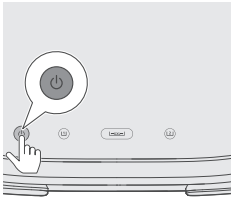
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och fyll inte pannan över MAX-indikeringen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



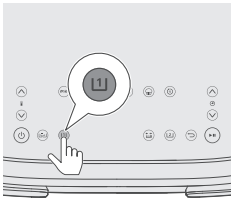
4 Skjut in pannan i Airfryern.

5 Sätt i kontakten i vägguttaget.

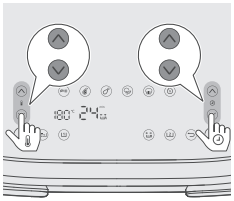




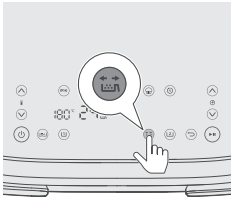
6 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



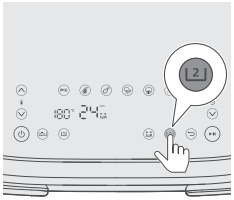
7 Välj den vänstra pannan. Tids- och temperaturindikationen på vänster sida börjar då blinka.



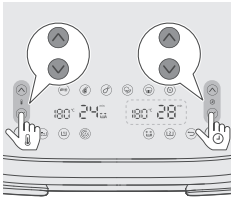
8 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.



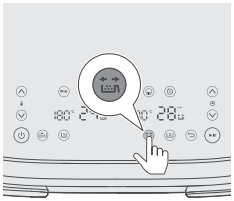
9 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen om ingredienser behöver skakas eller vändas under tillagning (Mer information finns i kolumnen Anteckningar i livsmedelstabellen).



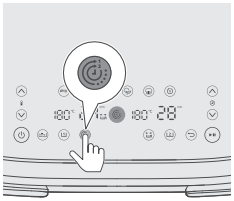
10 Välj den högra pannan. Tids- och temperaturindikeringen på höger sida börjar då blinka.



11 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.



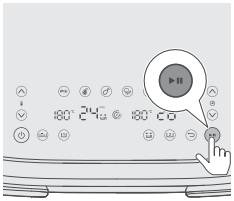
12 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen om ingredienser behöver skakas eller vändas under tillagning. Mer information finns i kolumnen Anteckningar i livsmedelstabellen.



13 Tryck på tidsfunktionsknappen för att se till att båda rätterna är klara samtidigt.

Anteckning

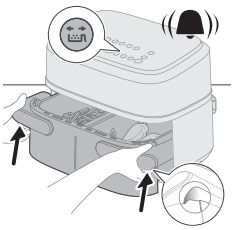
- Du kan hoppa över det här steget om du lagar två typer av ingredienser med olika funktioner, temperaturer och tillagningstider, och de inte behöver vara klara samtidigt.
- Om du justerar tiden för en panna under tillagning så inaktiveras tidsfunktionen och båda pannorna fungerar separat. Återaktivera tidsfunktionen genom att trycka på start/paus-knappen och sedan tidsfunktionsknappen. Tryck på start/paus-knappen igen för att återuppta tillagningen.



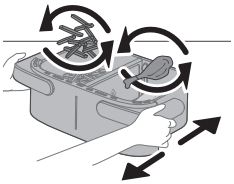
14 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

Tips

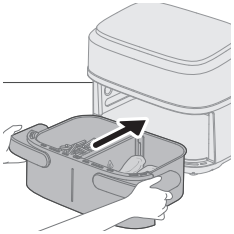
- Tryck på start/paus-knappen för att pausa båda pannorna. Tryck igen för att fortsätta tillagningen i båda pannorna.
- Om du bara vill pausa en panna markerar du den pannan först och trycker sedan på start/paus-knappen. Tryck igen för att fortsätta tillagningen i den pannan.
- Du kan använda ett snabbval 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.



15 Dra ut pannan genom att hålla i sidohandtagen med båda händerna när du hör ljudsignalen som påminner om skakning.



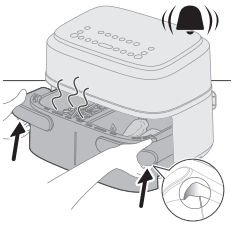
16 Skaka pannan över diskhon.



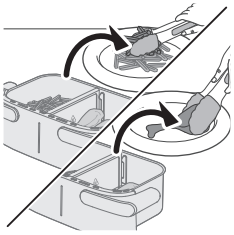
17 För sedan tillbaka pannan i apparaten.



18 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



19 Håll i sidohandtagen vid spåren för att dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara. I annat fall skjuter du bara tillbaka pannan i Airfryern och låter den fortsätta några minuter till.

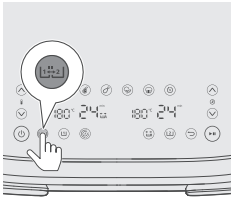


20 Ta försiktigt ut ingredienserna ur pannan med en grilltång.

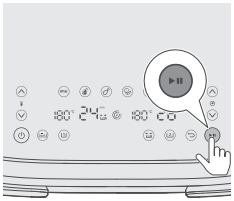
Tillagning med kopieringsfunktion

Kopieringsfunktionen används för att laga stora mängder av samma mat eller olika ingredienser med samma temperatur och tid.

1 Följ stegen 1 till 9 i kapitlet ”Tillagning med tidsfunktion”.



2 Tryck på kopieringsfunktionsknappen.

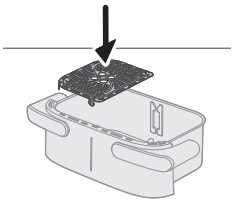


3 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

Tillagning i en liten panna

Laga en liten portion av en ingrediens i en liten panna.

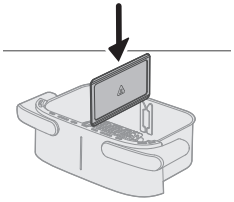
Tillagning enligt livsmedelstabell



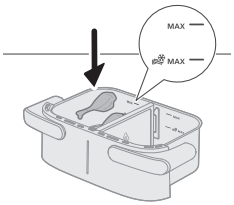
1 Lägg bottenplattorna i pannan enligt bilden.

Anteckning

- Det är normalt att behöva använda lite kraft för att lägga i bottenplattorna i pannan.



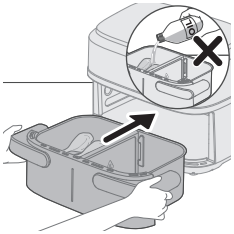
2 Lägg i avdelaren.



3 Lägg ingredienserna i den vänstra pannan.

Anteckning

- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och fyll inte pannan över MAX-indikeringen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.

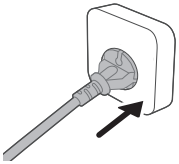


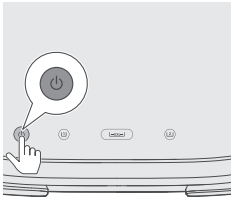
4 Skjut in pannan i Airfryern.

Var försiktig

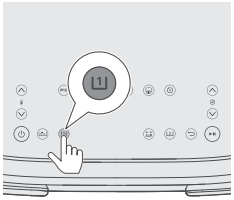
- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**

5 Sätt i kontakten i vägguttaget.





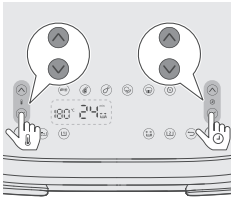
6 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



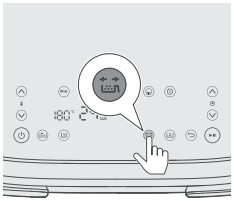
7 Välj den vänstra pannan. Tids- och temperaturindikationen på vänster sida börjar då blinka.

Anteckning

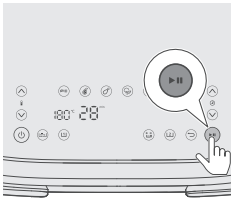
- Välj inte knappen för XXL-pannan för att laga mat i en liten panna med avdelare. Det kan leda till alltför lång tillagning och större energiförbrukning.



8 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur (se livsmedelstabellen).



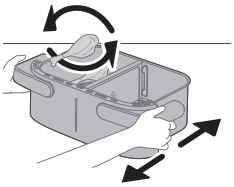
9 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen om ingredienser behöver skakas eller vändas under tillagning. Mer information finns i kolumnen Anteckningar i livsmedelstabellen.



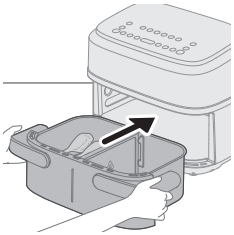
10 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.



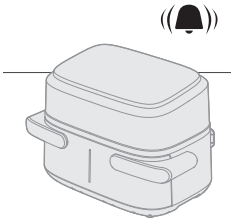
11 Dra ut pannan genom att hålla i sidohandtagen med båda händerna när du hör ljudsignalen som påminner om skakning.



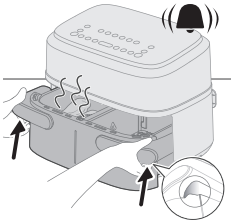
12 Skaka pannan över diskhon.



13 För sedan tillbaka pannan i apparaten.



14 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



15 Håll sidhandtagen vid spåren för att dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

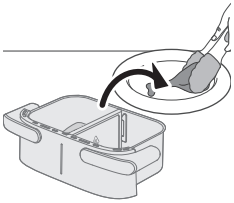
Var försiktig

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**

Tips

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

16 Ta försiktigt ut ingredienserna ur pannan med en grilltång.



Var försiktig

- **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.**
- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**

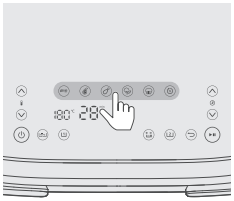
Livsmedelstabell för en panna

Mängd livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Anteckning

Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Liten portion	540 g	200	27	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 13, 16, 20 och 23 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för små portioner pommes frites.
Tunna frysta pommes frites (7x7 mm) Stor portion	800 g	200	39	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 18, 23, 28 och 33 minuter. Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Hemgjorda pommes frites (10 x 10 mm tjocka)	400 g	180	30–35	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	400 g	200	20–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	400 g	200	15–20	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Köttfärslimpa	600 g	150	42–47	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter (cirka 190 g/7 oz)	2 stycken	200	18–22	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)	4 stycken	180	26	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst (cirka 160 g/6 oz)	3 stycken	180	21–23	Vänd halvvägs
Hel fisk (300–400 g/11–14 oz)	1 st.	200	23–25	Vänd halvvägs
Fiskfilé (cirka 200 g)	2 stycken	200	24–27	

Blandade grönsaker (grovhackade)	860 g	180	21	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller rör runt det som tillagas efter 10 och 16 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
Muffins (cirka 40 g/styck)	6 stycken	160	15	
Mjuk kaka	300 g	160	40–45	Använd baktillbehöret. Formen ska vara så platt som möjligt för att förhindra att den vidrör värmeelementet när den jäser. Kontrollera att kakan är klar innan du tar ut den.
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2,1 oz)	4 stycken	180	8	

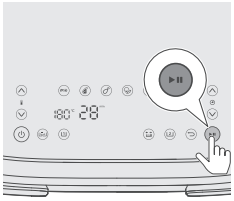
Tillagning med snabbval



1 Följ stegen 1 till 7 i kapitlet “Tillagning enligt livsmedelstabell”.
2 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalet och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

Snabbvalstabell för en panna

Ikon	Mängd livsmedel	Standard-tempera-tur i °C	Standard-tid i min	Anteckning

Frysta pommes frites	400 g	180	24	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Köttbit (150–200 g/5–7 oz)	4 stycken	200	22	
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4,5 oz)	5 stycken	180	26	skaka en gång, vänd eller rör om halvvägs
Blandade grönsaker	500 g	180	18	Grovhackade, skaka, vänd eller rör om halvvägs
Mjuk kaka/muffins (cirka 50 g/2 oz)	6 stycken	160	20	Muffins: Använd muffinsformarna
Uppvärmning		160	16	Justera tiden efter typ av livsmedel samt mängd

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.

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- För XXL-pannan behöver du 800 g/28 oz och för en panna behöver du 400 g/14 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.

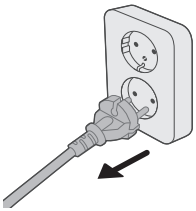
6 Lägg stavarna i korgen.

Rengöring

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.**

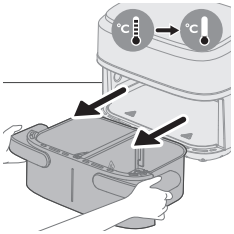
Rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle.



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.

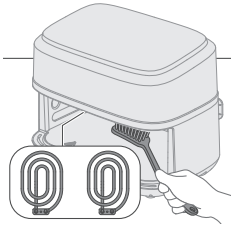


2 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.

3 Rengör pannan, bottenplattorna och avdelaren i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se ”Rengöringstabell”).

Tips

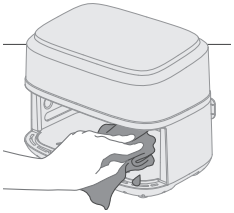
- Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötläggningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen 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 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort eventuella matrester.

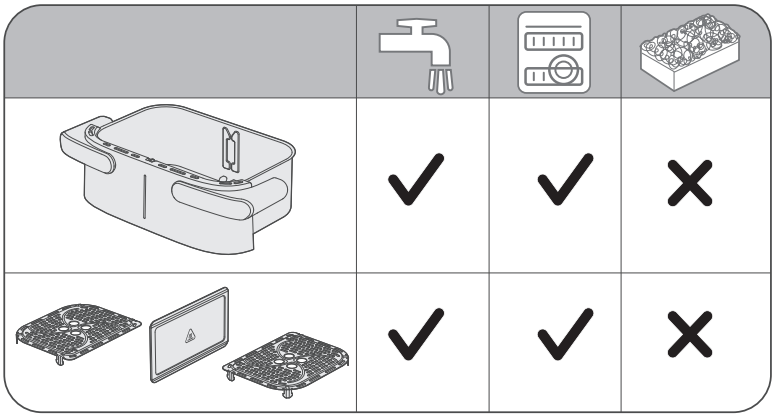


5 För att förhindra repor ska du försiktigt torka apparatens utsida med en slät, ren och mjuk trasa. Börja med en lätt fuktad trasa och eftertorka vid behov med en torr trasa.



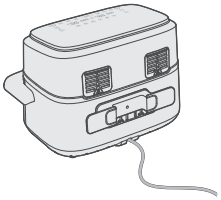
6 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

Rengöringstabell



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.
		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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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.
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.
	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.	Enheten är för kall. Låt den stå i rumstemperatur i minst 60 minuter. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land om problemet kvarstår.
Skärmen på Airfryern visar ”E2”.	Avdelaren är inte monterad.	Montera avdelaren.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Varningen "E2" visas och tillagningen stoppas när en liten panna är klar och tillagning påbörjas direkt i den andra lilla pannan.	Dra ut pannan och låt apparaten svalna i 2 min. Sätt tillbaka pannan för att tillaga den andra lilla pannan.
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.

İçerik

Önemli güvenlik talimatları 723
Tehlike 723
Uyarı 724
Dikkat 725
Elektromanyetik alanlar (EMF) 726
Geri dönüşüm 726
Garanti ve destek 726
Eko tasarım bilgileri 726
Giriş 727
Genel açıklama 728
Ana parçalar 728
Kontrol paneli açıklaması 729
İşlevlerin açıklaması 729
İlk kullanımdan önce 730
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar 730
Cihazı kullanma 731
XXL tavada pişirme 731
Çift tavada pişirme 738
Küçük tek tavada pişirme 742
Temizleme 749
Temizleme tablosu 750
Saklama 750
Sorun giderme 751

Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

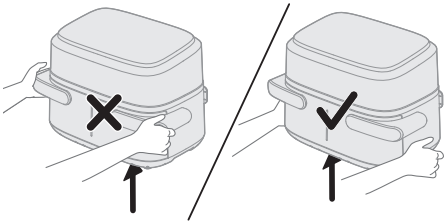
- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman tavaya 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.
- Cihaz çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Tavaya yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.

- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- İlk kullanımdan önce kablo tutucu cihaza monte edilmelidir.
- Pişirme haznesinin üst kısmını, Sıcak ısıtma elemanını, metal parçaların kenarını temizlerken dikkatli olun.
- Çekmecedeki ambalaj malzemesini ve kablo tutucuyu çıkarmadan önce fişe takmayın.

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.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- 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 10 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 sap konumundan çıkan havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- 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 büyük bir 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 Airfryer'ın haznesi büyük olduğundan, yiyecek doluyken ağır olur. Sapı tutmak için asla tek elinizi kullanmayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, başka herhangi bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları ile kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

- Tava, ayırıcı 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. Çevrimiçi kullanım kılavuzunun talimatlarına bakın.
- Cihazı tutmak için tava sapını kullanmayın.



- Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür. Bu ara parçayı asla çıkarmayın.
- Tavayı kullanıcı arayüzü panelinin üzerine koymayın, tava düşebilir ve yaralanmaya neden olabilir.

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).
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.
- XXL tavayı kullanırken sol ve sağ programların aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, daha uzun bir güç kablosuyla meydana gelebilecek takılma veya dolanma riskini azaltmak için kısa bir güç kablosuyla birlikte sağlanır.

- Kullanım sırasında dikkatli olunması koşuluyla uzatma kabloları kullanılabilir. Uzatma kablosu kullanılıyorsa:
  - Kablonun belirtilen elektrik değeri, cihazın değerini karşılayacak kadar yüksek olmalıdır.
  - Kablo, tezgahın veya masanın kenarından sarkmayacak ve çocuklar tarafından çekilemeyecek veya kazara takılmaya neden olmayacak şekilde düzenlenmelidir.
  - Uzatma kablosu topraklanmış tipte 3 telli bir kablo olmalıdır.
- Bu cihaz kutuplanmış bir fişe sahiptir (bir uç diğerinden daha geniştir). Elektrik çarpması riskini azaltmak için bu fiş, kutuplanmış bir prize ve sadece tek yönde takılabilir. Fiş prize tam olarak oturmazsa fişi ters çevirin. Hala oturmuyorsa yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin. Fişi herhangi bir şekilde değiştirmeye çalışmayın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve destek

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren 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. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **home.id/warranty** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Eko tasarım bilgileri

Model tanımlayıcıları için eko tasarım bilgileri: NA15x

Tanım	Simge	Değer	Birim

Kapalı modda güç tüketimi	P_{off}	0,2	W
Bekleme modunda güç tüketimi	P_{sb}	Yok	W
Otomatik olarak bekleme moduna geçmesi için gereken süre	T_{sb}	20	Dk
Hizmet değeri için ölçüm standardı	EN 50564:2011		
Daha fazla bilgi için iletişim bilgileri	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Hollanda		
Cihaz, (AB) 2023/826 sayılı KOMİSYON TÜZÜĞÜNÜN eko tasarım gerekliliklerine uygundur.			

Giriş

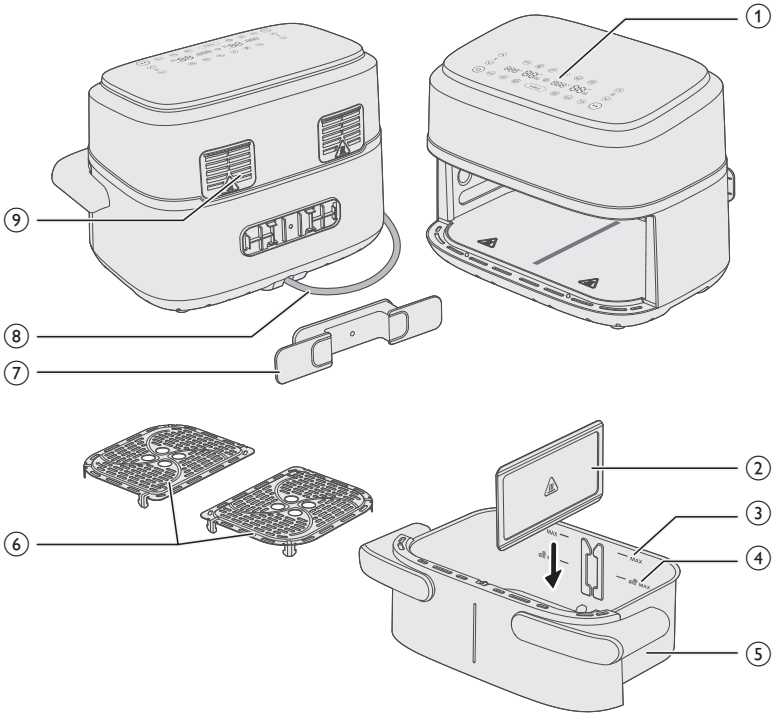
Tebrikler, Philips Ailesine hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin.

Çıkarılabilir ayırıcılı çift sepetli Airfryer, farklı kapasitede tavalar seçme esnekliği sunar. 3,55 L kapasiteli küçük tavada 1-2 porsiyon yemek pişirebilir ve ayırıcı olmadan 7,1 L XXL tavada tüm aile için büyük porsiyonlarda yemek pişirilebilir. Ayrıca, farklı pişirme sıcaklıkları ve pişirme süreleriyle iki farklı malzeme hazırlayabilir ve bunların aynı anda tamamlanmasını sağlayabilirsiniz.

Ürün, size adım adım rehberlik sağlayan ve Çift Sepetli Airfyer'ınız için özel ayarlar ile yüzlerce enfes yemek tarifinin bulunduğu HomeID uygulamasıyla birlikte gelir. Uygulamayı, paketteki QR kodunu kullanarak indirebilirsiniz.

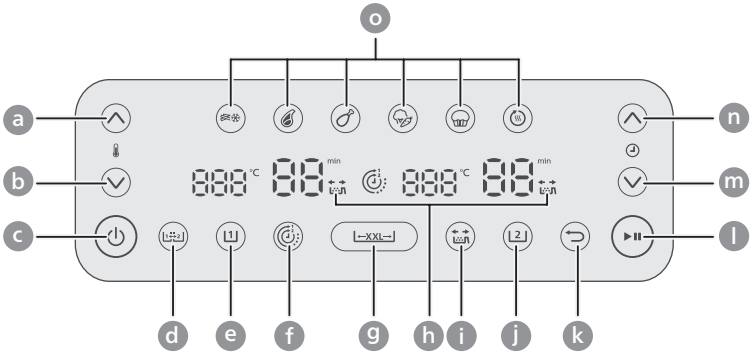
Genel açıklama



Ana parçalar

1 Kontrol paneli
2 Çıkarılabilir ayırıcı
3 Malzemeler için MAX göstergesi
4 Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar için MAX göstergesi
5 7,1 L XXL tava
6 Alt plakalar
7 Kablo tutucu
8 Güç kablosu
9 Hava Çıkışları

Kontrol paneli açıklaması



a Sıcaklık artırma
b Sıcaklık azaltma
c Açma/kapama düğmesi
d Kopyalama işlevi düğmesi
e Sol tava düğmesi
f Süre işlevi düğmesi
g XXL tava düğmesi
h Sallama hatırlatıcı göstergesi
i Sallama hatırlatıcısı düğmesi
j Sağ tava düğmesi
k Geri düğmesi
l Başlat/duraklat düğmesi
m Süre azaltma düğmesi
n Süre artırma düğmesi
o Ön ayar düğmeleri

İşlevlerin açıklaması

Kopyalama işlevi

Bir tavanın süre ve sıcaklık ayarlarını yaptıktan sonra kopyalama işlevi düğmesine basarak bu ayarı diğer tavaya kopyalayabilirsiniz.

Süre işlevi

Farklı pişirme süreleri olsa bile her iki tavada pişirmenin aynı anda tamamlanmasını sağlamak için pişirme süresini otomatik olarak senkronize eder.

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.

Ön Ayarlar

Seçebileceğiniz 6 adet ön ayar bulunur. Ön ayarlar, yemek miktarına bağlı olarak sıcaklık ve pişirme süresi önerileri veren pişirme programlarıdır. Daha fazla bilgi edinmek için "Ön Ayarlarla Pişirme" bölümüne bakın.

Dondurulmuş patates kızartması	Biftek	Baget tavuk	Karışık sebze	Kek/Muffin	Isıtma

XXL tava düğmesi

Ayırıcıyı çıkarıp XXL tava düğmesine basarak 7,1 L'lik tek XXL tavada pişirebilirsiniz.

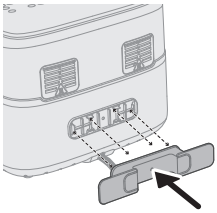
Geri Düğmesi

Yanlış ön ayarı/işlevi seçtiyseniz geri düğmesini kullanın.

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



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 tavadan çıkarın ve cihazın arkasındaki yerine takmak için bir tık sesiyle yerine oturtun.

Dikkat

- **Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür.**

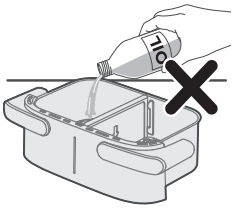
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

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.

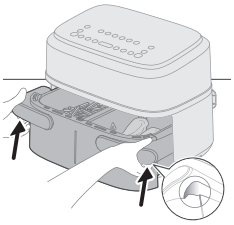
Cihazı kullanma



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.**

Not

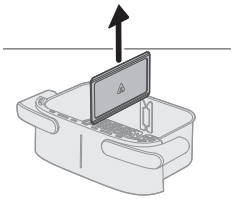


- Pişirme sırasında veya pişirdikten hemen sonra tavayı çıkarmak isterseniz cihazdan çıkan sıcak hava çıkışı nedeniyle yanmamak için lütfen yan sapları oluk konumundan tutarak tavayı çıkarın.

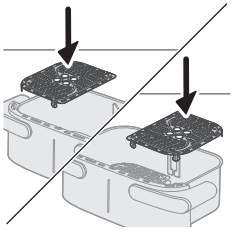
XXL tavada pişirme

Tek bir yiyecekten büyük miktarda pişirmek için ayırıcıyı çıkarın ve 7,1 L XXL tavanın tüm pişirme alanını kullanın.

Yiyecek tablosuyla pişirme



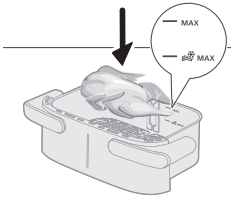
1 Ayırıcıyı çıkarın.



2 Alt plakaları tavaya uygun şekilde yerleştirin.

Not

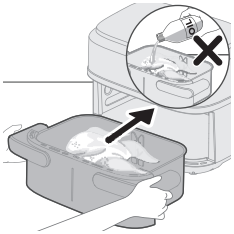
- Alt plakaları tavaya yerleştirmek için biraz güç uygulamanız gerekir, bu normaldir.



3 Yiyecekleri tavaya 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 tavayı "MAX" göstergesinden daha fazla doldurmayın.

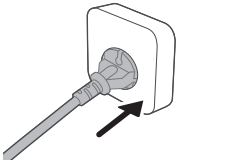


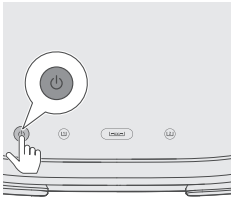
4 Tavayı Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

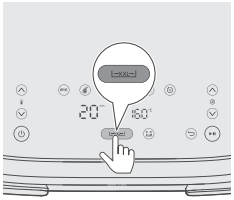
- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**

5 Fişi prize takın.





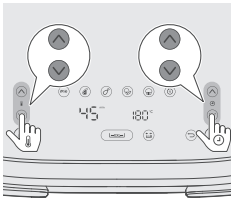
6 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



7 XXL düğmesine basın.

Not

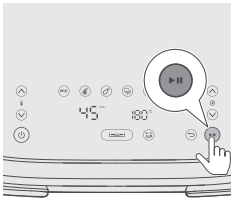
- Ayırıcı olmadan XXL tavada pişirme için Sol tava düğmesini ⑪ veya Sağ tava düğmesini ⑫ seçmeyin. Bu, yiyeceklerin az pişmesine neden olabilir.



8 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın (lütfen yiyecek tablosuna bakın).

İpucu

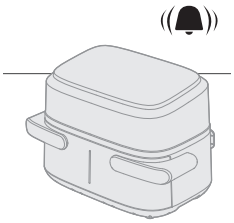
- Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya yarısında döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamanızı hatırlatması için sallama hatırlatıcısı düğmesine "😆" basarak bu işlevi etkinleştirin.



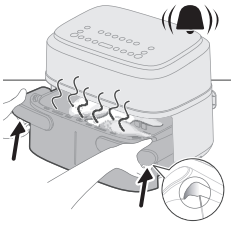
9 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

Not

- Malzemenin pişirme süresinin yarısında sallanması veya çevrilmesi gerekiyorsa ("bip" sesi duyulur ve sallama hatırlatıcısı etkinse sallama bildirimi yanıp söner) tavayı sepetle birlikte çekerek çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri takın.



10 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



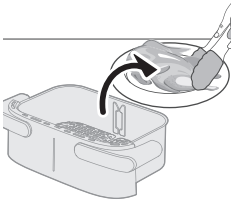
11 Tavayı çıkarmak için yan sapları oluk konumundan tutun ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**
- **Pişirme sırasında veya pişirdikten hemen sonra tavayı çıkarmak isterseniz cihazdan çıkan sıcak hava çıkışı nedeniyle yanmamak için lütfen yan sapları oluk konumundan tutarak tavayı çıkarın.**

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



12 Malzemeleri maşa kullanarak dikkatli bir şekilde tavadan alın.

Dikkat

- **Malzemeleri alırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde sepet düşebilir ve yağ sıçrayabilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**
- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**

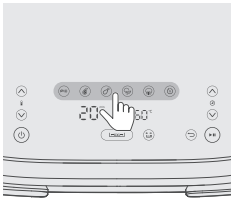
XXL tava yiyecek tablosu

	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Küçük porsiyon	1100 g	200	28	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 13, 17, 20 ve 24. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Küçük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	1650 g	200	41	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 19, 23, 29 ve 35. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	800 g	180	28-33	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	800 g	200	17-22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	800 g	200	10-22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Rulo köfte	1000 g	150	50-55	Pişirme aksesuarını kullanın

Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 ons)	5 adet	200	18-20	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 ons)	8 adet	180	25	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 ons)	6 adet	180	18-21	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 ons)	3-4 parça	200	16-20	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 ons)	5 adet	200	15-20	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	1200 g	180	18-22	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın. Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Karışık sebze (büyükçe doğranmış) Büyük porsiyon	2000 g	180	20	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 10 ve 15. dakikalarda manuel olarak sallayın veya karıştırın.
Muffin (bir tanesi yaklaşık 40 g)	12 adet	160	15	
Kek	500 g	140	40-45	Pişirme aksesuarını kullanın. Kekin kabarırken ısıtma elemanıyla temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır, keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin.
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/2,1 ons)	8 adet	180	8	

Ev yapımı ekmek	500 g	160	40-45	Pişirme aksesuarını kullanın. Kekin kabarırken ısıtma elemanıyla temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır, keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin.
Bütün tavuk (1,4 kg)	1 parça	180	40-50	Pişirmeden önce, nispeten düz olmasını sağlamak için bütün tavuğun üzerine bastırın. Bütün tavuğun pişirme sırasında ısıtma elemanına değmesini önlemek için Max çizgisini aşmamaya çalışın.
Kök sebzeli tavuk but	2 kg	180	45-60	Tavuk butları pişirmenin ortasında sallayın/çevirin
Tam somon filetosu	1,5 kg	180	20-30	yok
2 adet taze baget	1 kg	170	25-40	yok
Damla çikolatalı kurabiye	450 g	180	15-25	yok
Lazanya	2 kg	170	40-50	Pişirmenin yarısında üzerine peynir ekleyin, pişirme aksesuarını veya XXL tavaya uyan herhangi bir şekli kullanabilirsiniz
Elmalı strudel	2 kg	170	30-45	yok
Taze yuvarlak ekmek	600 g	170	20-35	yok
Fırınlanmış gnocchili köfte	2 kg	170	20-30	Köfteler tavaya yerleştirilir ve gnocchi sos ve peynirle birlikte pişirme aksesuarına koyulur; köfteleri pişirme işleminin ortasında çevirin
Sebzeli hindi rulo	2 kg	180	45-60	Tüm malzemeleri pişirmenin ortasında sallayın/çevirin

Bir ön ayar ile pişirme

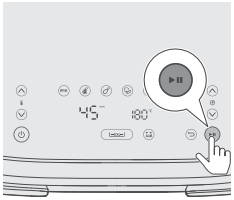


1 Önce yaygın adımları tamamlamak için "Yiyecek tablosuyla pişirme" bölümündeki 1-7 arası adımları uygulayın.

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.

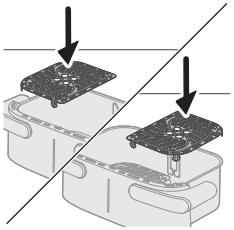
XXL tava ön ayar tablosu

	Simge	Yiyecek miktarı	Varsayılan sıcaklık-℃	Varsayılan süre-dk	Not
Dondurulmuş patates kızartması		800 g	180	23	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Biftek (150-200 g/5-7 ons)		8 adet	200	20	
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 ons)		10 adet	180	24	pişirme süresinin ortasında 1 defa sallayın, çevirin veya karıştırın
Karışık Sebze		1200 g	180	20	Kabaca doğranmış , Pişirme süresinin ortasında sallayın çevirin veya karıştırın
Kek/Muffin		500 g	140	40	Kek: Pişirme aksesuarını kullanın. Kabarırken ısıtma elemanıyla temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır, keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Isıtma			160	15	Süreyi yemeğinizin türüne ve miktarına göre ayarlayın

Çift tavada pişirme

Süre işleviyle pişirme

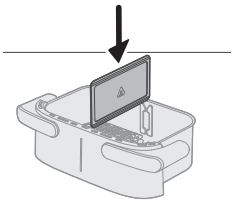
Farklı sıcaklıklar ve süre ile iki yemek pişiriyorsanız her iki yemeğin de aynı anda hazır olması için **Süre işlevini** kullanın.



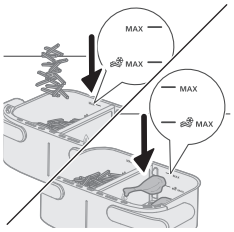
1 Alt plakaları tavaya uygun şekilde yerleştirin.

Not

- Alt plakaları tavaya yerleştirmek için biraz güç uygulamanız gerekir, bu normaldir.



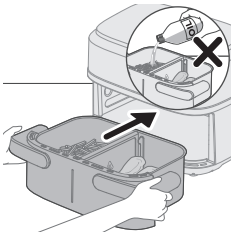
2 Ayırıcıyı yerleştirin.



3 Örneğin dondurulmuş patates kızartması ve baget tavuk gibi iki malzemeyi farklı sepetlere yerleştirin.

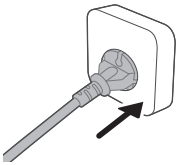
Not

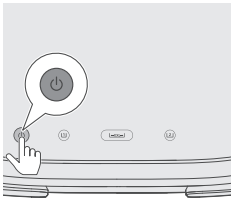
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya tavayı "MAX" göstergesinden daha fazla doldurmayın.



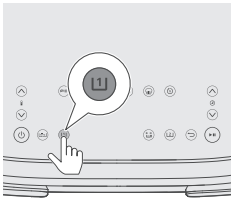
4 Tavayı Airfryer'a yerleştirin.

5 Fişi prize takın.

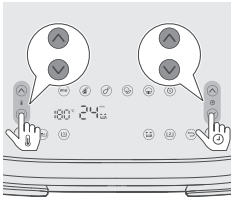




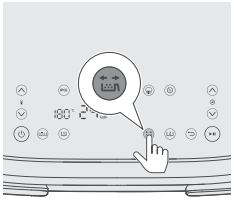
6 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



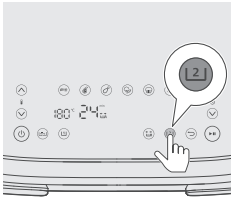
7 Sol tavayı seçin. Sol taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



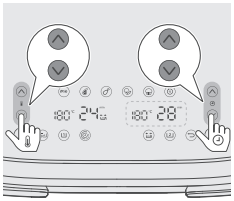
8 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.



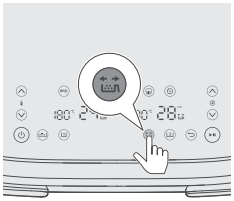
9 Pişirme sırasında malzemelerin sallanması veya çevrilmesi gerekiyorsa pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın (daha fazla bilgi için Yiyecek Tablosunda Not sütununa bakın).



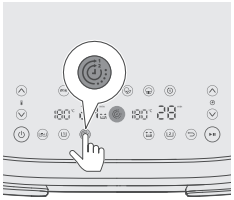
10 Sağ tavayı seçin. Sağ taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



11 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.



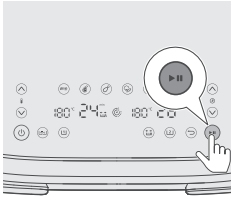
12 Pişirme sırasında malzemelerin sallanması veya çevrilmesi gerekiyorsa pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın. Daha fazla bilgi için Yiyecek Tablosundaki Not sütununa bakın.



13 Her iki yemeğin de aynı anda pişmesini sağlamak için süre işlevi düğmesine basın.

Not

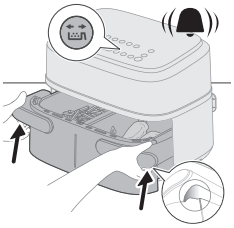
- Farklı işlevler, sıcaklıklar ve pişirme süreleriyle iki tür yiyecek pişiriyorsanız ve bunların aynı anda tamamlanması gerekmiyorsa bu adımı atlayabilirsiniz.
- Pişirme sırasında bir tava için süreyi ayarlarsanız Süre işlevi devre dışı bırakılır ve her iki tava da ayrı olarak çalışır. Süre işlevini yeniden etkinleştirmek için Başlat/Duraklat düğmesine basın, ardından Süre işlevi düğmesine basın ve pişirmeye devam etmek için Başlat/Duraklat düğmesine tekrar basın.



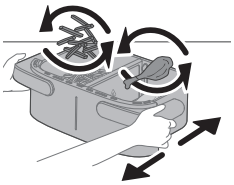
14 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

İpucu

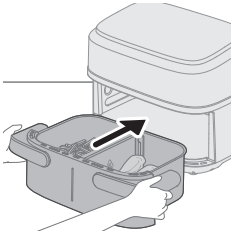
- İki tavayı da duraklatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. İki tava için de pişirmeye devam etmek için düğmeye tekrar basın.
- Yalnızca bir tavayı duraklatmak için önce o tavayı seçin, ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın. O tava için pişirmeye devam etmek üzere düğmeye tekrar basın.
- Bir tavada ön ayarı kullanırken diğer tavada manuel ayarlar kullanabilirsiniz.
- Bir tavayı çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatılır ve tavayı tekrar yerleştirdiğinizde pişirmeye devam eder.



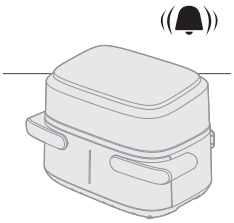
15 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, yan sapları iki elinizle tutarak tavayı dışarı çekin.



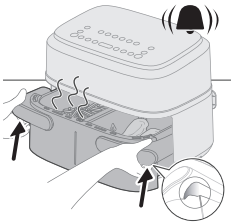
16 Tavayı lavabonun üzerinde sallayın.



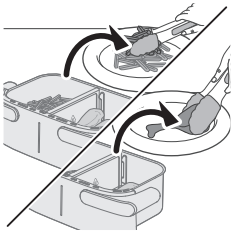
17 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.



18 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



19 Yan sapları oluk konumundan tutarak tavayı çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

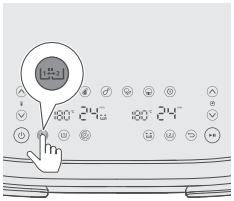


20 Malzemeleri maşa kullanarak dikkatli bir şekilde tavadan alın.

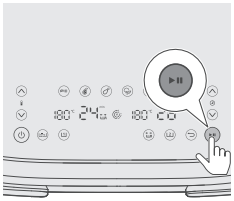
Kopyalama işleviyle pişirme

Kopyalama işlevi, aynı sıcaklığı ve süreyi kullanarak aynı yiyecekten veya farklı yiyeceklerden büyük miktarlarda pişirmek için kullanılır.

1 "Süre işleviyle pişirme" bölümündeki 1-9 arası adımları izleyin.



2 Kopyalama işlevi düğmesine basın.



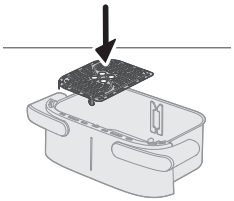
3 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

Küçük tek tavada pişirme

Küçük tek tavada tek bir yiyecekten az miktarda pişirmek için.

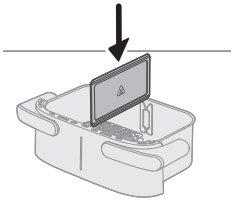
Yiyecek tablosuyla pişirme

1 Alt plakaları tavaya uygun şekilde yerleştirin.

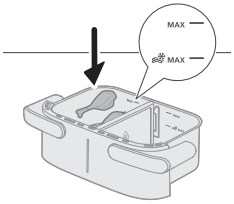


Not

- Alt plakaları tavaya yerleştirmek için biraz güç uygulamanız gerekir, bu normaldir.



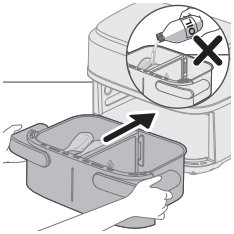
2 Ayırıcıyı yerleştirin.



3 Malzemeleri sol tavaya koyun.

Not

- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya tavayı "MAX" göstergesinden daha fazla doldurmayın.

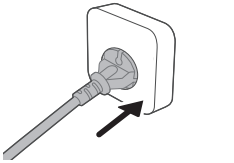


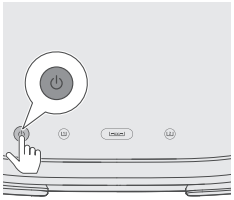
4 Tavayı Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

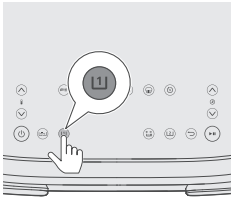
- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**

5 Fişi prize takın.





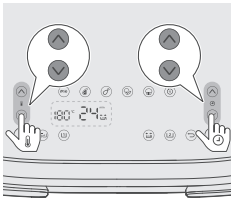
6 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



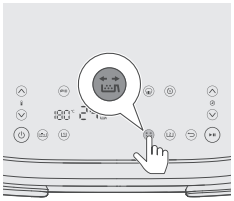
7 Sol tavayı seçin. Sol taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.

Not

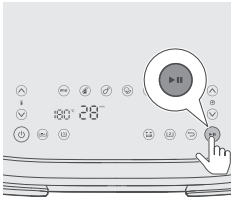
- Ayırıcı ile küçük tek tavada pişirmek için "XXL tava" düğmesini seçmeyin. Bu, yiyeceğin aşırı pişmesine ve daha fazla enerji tüketimine neden olabilir.



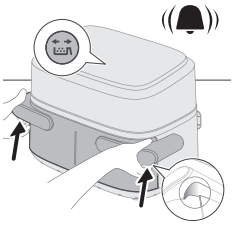
8 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın (lütfen yiyecek tablosuna bakın).



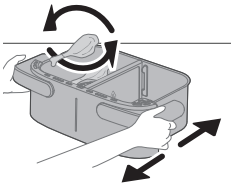
9 Pişirme sırasında malzemelerin sallanması veya çevrilmesi gerekiyorsa pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın. Daha fazla bilgi için Yiyecek Tablosundaki Not sütununa bakın.



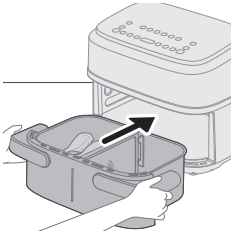
10 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.



11 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, yan sapları iki elinizle tutarak tavayı dışarı çekin.



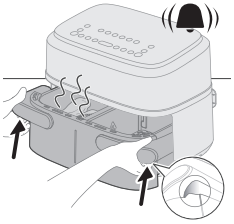
12 Tavayı lavabonun üzerinde sallayın.



13 Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.



14 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



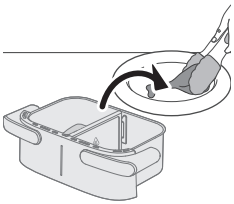
15 Tavayı çıkarmak için yan sapları oluk konumundan tutun ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**

İpucu

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



16 Malzemeleri maşa kullanarak dikkatli bir şekilde tavadan alın.

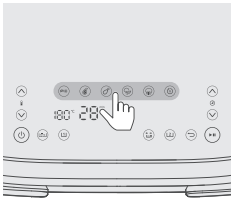
Dikkat

- **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.**
- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**

Tek tava yiyecek tablosu

	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Küçük porsiyon	540 g	200	27	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 13, 16, 20 ve 23. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Küçük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	800 g	200	39	Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 18, 23, 28 ve 33. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında)	400 g	180	30-35	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	400 g	200	20-22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	400 g	200	15-20	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Rulo köfte	600 g	150	42-47	Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 ons)	2 adet	200	18-22	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 ons)	4 adet	180	26	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 ons)	3 adet	180	21-23	Pişirme süresinin yarısında çevirin
Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 ons)	1 parça	200	23-25	Pişirme süresinin yarısında çevirin

Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 ons)	2 adet	200	24-27	
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	860 g	180	21	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 10 ve 16. dakikalarda manuel olarak sallayın veya karıştırın.
Muffin (bir tanesi yaklaşık 40 g)	6 adet	160	15	
Kek	300 g	160	40-45	Pişirme aksesuarını kullanın. Kekin kabarırken ısıtma elemanıyla temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır, keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin.
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/2,1 ons)	4 adet	180	8	



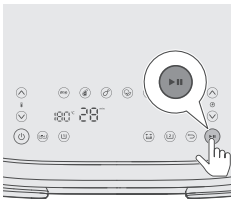
Ön ayarlar ile pişirme

1 "Yiyecek tablosuyla pişirme" bölümündeki 1-7 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.

Tek tava ön ayar tablosu

	Simge	Yiyecek miktarı	Varsayılan sıcaklık-℃	Varsayılan süre-dk	Not
Dondurulmuş patates kızartması		400 g	180	24	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Biftek (150-200 g/5-7 ons)		4 adet	200	22	
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 ons)		5 adet	180	26	pişirme süresinin ortasında 1 defa sallayın, çevirin veya karıştırın
Karışık Sebze		500 g	180	18	Kabaca doğranmış , Pişirme süresinin ortasında sallayın çevirin veya karıştırın
Kek/Muffin (yaklaşık 50 g/2 ons)		6 adet	160	20	Muffin: Muffin kaplarını kullanın
Isıtma			160	16	Süreyi yemeğinizin türüne ve 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.

Ev yapımı patates kızartması yapma

Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- XXL tava için 800 g/28 oz ve tek tava için 400 g/14 oz 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.

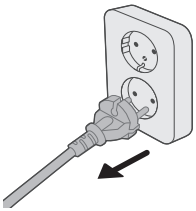
6 Dilimleri sepete koyun.

Temizleme

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.**

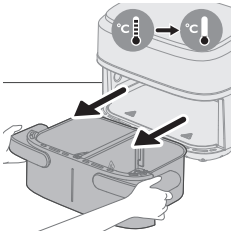
Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.



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.

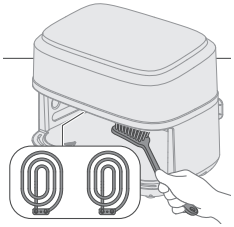


2 Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

3 Tavayı, alt plakaları ve ayırıcıyı bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

İpucu

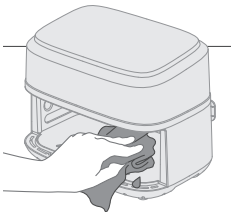
- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya sepetteki 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 Yemek kalıntılarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

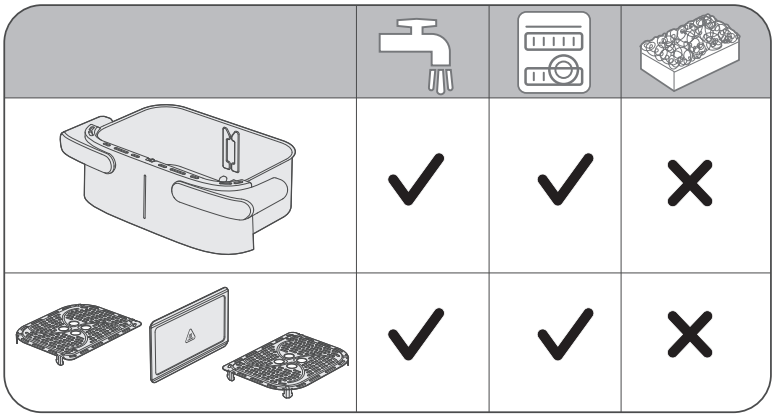


5 Çizikleri önlemek için cihazın dış yüzeyini kırışıksız, temiz ve yumuşak bir bez ile silin. Öncelikle hafifçe nemlendirilmiş bir bez kullanın ve ardından gerekirse kuru bir bez ile üzerinden geçin.



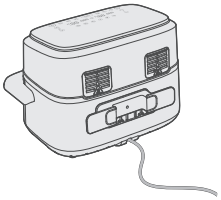
6 Cihazın iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Temizleme tablosu



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.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	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.
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 tavaya 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.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.	Cihaz çok soğuktur. Oda sıcaklığında en az 60 dakika beklemeye bırakın. Sorun devam ederse Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Airfryer'ın ekranında "E2" görüntüleniyor.	Ayırıcı monte edilmemiştir.	Ayırıcıyı monte edin.
	Bir küçük tavada pişirme durduğu anda diğer küçük kapta pişirme anında başladığında "E2" uyarısı oluşur ve pişirme durdurulur.	Cihazın soğuması için tavayı dışarı çekip 2 dakika boyunca bekleyin ve diğer küçük tavada pişirmeye hazırlanmak için geri yerleştirin.
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.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας 754
Κίνδυνος 754
Προειδοποίηση 755
Προσοχή 756
Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF) 757
Ανακύκλωση 758
Εγγύηση και υποστήριξη 758
Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού 758
Εισαγωγή 758
Γενική περιγραφή 759
Κυρίως μέρη 759
Περιγραφή πίνακα ελέγχου 760
Περιγραφή των λειτουργιών 760
Πριν την πρώτη χρήση 761
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση 762
Χρήση της συσκευής 762
Μαγείρεμα στον κάδο XXL 762
Μαγείρεμα σε δύο κάδους 770
Μαγείρεμα σε έναν μικρό κάδο 774
Καθαρισμός 782
Πίνακας καθαρισμού 783
Αποθήκευση 783
Αντιμετώπιση προβλημάτων 784

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

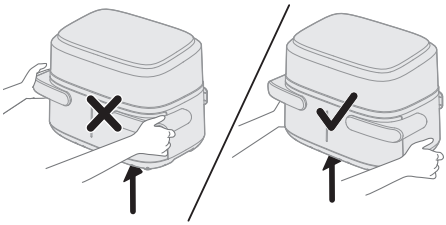
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου, σε κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος, ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στον κάδο 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.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.
- Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να συναρμολογηθεί το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου στη συσκευή.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος, τις αντιστάσεις, τις άκρες των μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα πριν αφαιρέσετε το υλικό συσκευασίας και το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου στο συρτάρι.

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.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε χρήση.
- 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 των 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 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 τον αέρα που βγαίνει στη θέση της λαβής όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- 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 έναν μεγάλο θάλαμο 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.
- Επειδή το Airfryer διαθέτει έναν μεγάλο θάλαμο μαγειρέματος, είναι βαρύ όταν είναι γεμάτο με φαγητό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μόνο το ένα σας χέρι για να κρατήσετε τη λαβή.
- 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 διαχωριστικό και τα αξεσουάρ που βρίσκονται μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος είναι ζεστά τόσο κατά τη χρήση της συσκευής όσο και μετά από αυτή. Επομένως, 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 του ηλεκτρονικού εγχειριδίου οδηγιών χρήσης.
- Μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή του κάδου.



- 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.
- Μην τοποθετείτε τον κάδο στο πάνελ ελέγχου, καθώς μπορεί να πέσει και να προκληθεί τραυματισμός.

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.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- 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).
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το μαγειρεμένο φαγητό και να προσέχετε να μην πέσουν τα εξαρτήματα.
- Κατά τη χρήση του κάδου XXL, βεβαιωθείτε ότι τα αριστερά και δεξιά προγράμματα είναι τα ίδια.
- Αυτή η συσκευή διαθέτει κοντό καλώδιο τροφοδοσίας για την αποφυγή κινδύνων μπλεξίματος του καλωδίου ή παραπατήματος σε αυτό, ατυχήματα που μπορεί να προκύψουν με ένα μακρύτερο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδια επέκτασης, εφόσον χρησιμοποιούνται προσεκτικά. Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης:
  - Η ονομαστική τιμή ηλεκτρικού ρεύματος του καλωδίου πρέπει να είναι τόσο υψηλή όσο και η ονομαστική τιμή της συσκευής.
  - Το καλώδιο θα πρέπει να μην κρέμεται από την άκρη του πάγκου ή του τραπεζιού από τα οποία θα μπορούσαν να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κατά λάθος κάποιος σε αυτό.
  - Το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι γειωμένο καλώδιο τύπου 3.
- Η συσκευή διαθέτει πολωμένο βύσμα (η μία λεπίδα είναι πλατύτερη από την άλλη). Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, αυτό το βύσμα μπορεί να τοποθετηθεί σε πολωμένη πρίζα μόνο με έναν τρόπο. Εάν το βύσμα δεν εφαρμόζει σωστά στην πρίζα, αντιστρέψτε το βύσμα. Εάν εξακολουθεί να μην εφαρμόζει σωστά, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε το βύσμα με οποιονδήποτε τρόπο.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

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.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). 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, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **home.id/warranty**.

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού

Πληροφορίες οικολογικού σχεδιασμού για τα αναγνωριστικά μοντέλου: NA15x

Περιγραφή	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Κατανάλωση ρεύματος εκτός λειτουργίας	P_{off}	0,2	W
Κατανάλωση ρεύματος σε λειτουργία αναμονής	P_{sb}	Δ/Υ	W
Χρονικό διάστημα πριν από την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση αναμονής	T_{sb}	20	Λεπτά
Πρότυπο μέτρησης της τιμής λειτουργίας	EN 50564:2011		
Στοιχεία επικοινωνίας για περισσότερες πληροφορίες	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
Η συσκευή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 2023/826 (ΕΕ) ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ.			

Εισαγωγή

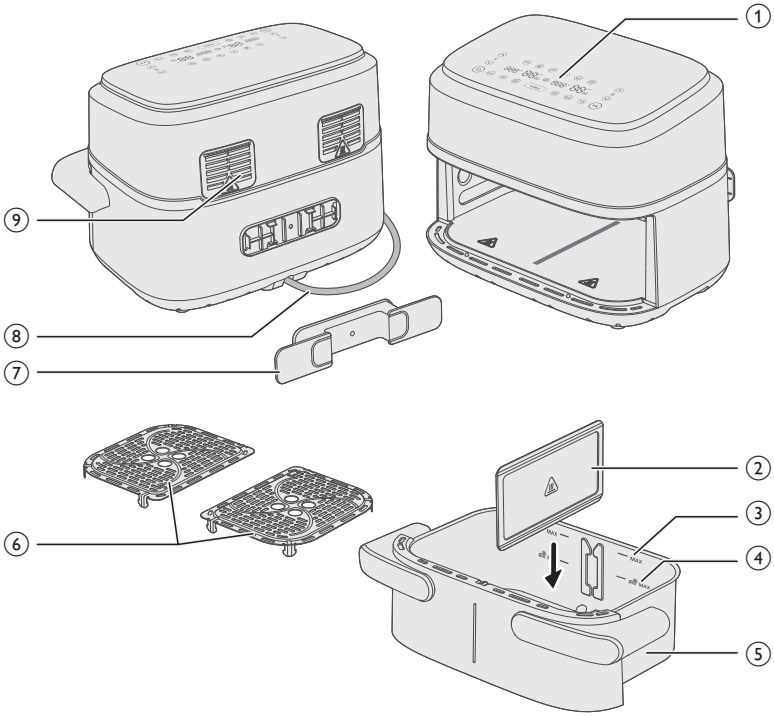
Συγχαρητήρια και καλώς ήρθατε στην οικογένεια της Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.philips.com/welcome**.

Το Airfryer με δύο καλάθια και αποσπώμενο διαχωριστικό σάς παρέχει ευελιξία επιλογής κάδου διαφορετικής χωρητικότητας, ενώ μπορείτε να μαγειρέψετε 1-2 μερίδες φαγητού σε έναν μικρό κάδο 3,55 L και μια μεγάλη μερίδα φαγητού για όλη την οικογένεια σε έναν κάδο 7,1 L χωρίς διαχωριστικό. Επιπλέον, μπορείτε να ετοιμάσετε δύο διαφορετικά υλικά με διάφορες θερμοκρασίες μαγειρέματος και χρόνο μαγειρέματος και να ολοκληρωθούν ταυτόχρονα.

Συνοδεύεται από την εφαρμογή HomeID που σας παρέχει αναλυτικές οδηγίες και εκατοντάδες λαχταριστά γεύματα με συγκεκριμένες ρυθμίσεις για το Airfryer με δύο καλάθια. Κατεβάστε την εφαρμογή χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR που υπάρχει στη συσκευασία.

Γενική περιγραφή

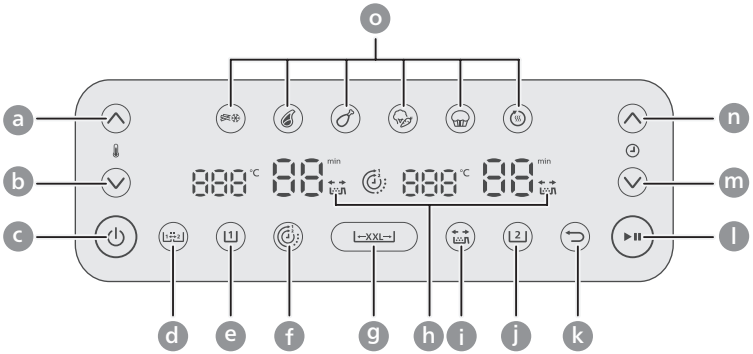


Κυρίως μέρη

1 Πίνακας ελέγχου
2 Αποσπώμενο διαχωριστικό
3 Ένδειξη MAX για συστατικά
4 Ένδειξη MAX για κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα
5 Κάδος XXL 7,1 L
6 Κάτω πλάκες
7 Εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου

8 Καλώδιο ρεύματος
9 Έξοδοι αέρα

Περιγραφή πίνακα ελέγχου



a Αύξηση θερμοκρασίας
b Μείωση θερμοκρασίας
c Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
d Κουμπί λειτουργίας αντιγραφής
e Κουμπί αριστερού κάδου
f Κουμπί λειτουργίας χρόνου
g Κουμπί κάδου XXL
h Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης
i Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
j Κουμπί δεξιού κάδου
k Κουμπί επιστροφής
l Κουμπί έναρξης/παύσης
m Κουμπί μείωσης χρόνου
n Κουμπί αύξησης χρόνου
o Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων

Περιγραφή των λειτουργιών

Λειτουργία αντιγραφής

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία για τον μεγάλο κάδο και να αντιγράψετε τη ρύθμιση για τον άλλο κάδο πατώντας το κουμπί λειτουργίας αντιγραφής.

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.

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.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Μπορείτε να επιλέξετε από 6 προεπιλογές. Οι 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".

Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	Μπριζόλα	Μπούτια κοτόπουλου	Ανάμεικτα λαχανικά	Κέικ/Μάφιν	Ξαναζέσταμα

Κουμπί κάδου XXL

Μπορείτε να μαγειρέψετε σε έναν κάδο XXL 7,1 L αφαιρώντας το διαχωριστικό και πατώντας το κουμπί κάδου XXL.

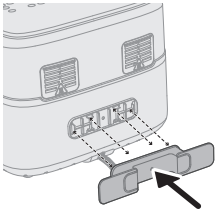
Κουμπί επιστροφής

Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιστροφής αν κατά λάθος δεν επιλέξατε τη σωστή προεπιλογή/λειτουργία.

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



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 Βγάλτε το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου από τον κάδο και συνδέστε το 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.**

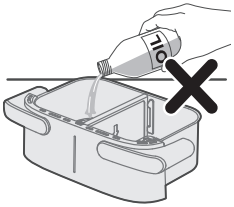
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Σημείωση

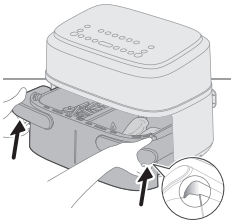
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την τοποθετείτε κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ο ατμός, όπως τοίχους και ντουλάπια.

Χρήση της συσκευής



Προσοχή

- **Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό 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.**



Σημείωση

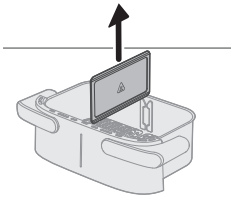
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, αν θέλετε να τραβήξετε έξω τον κάδο, κρατήστε τη θέση αυλάκωσης των πλευρικών λαβών για να βγάλετε τον κάδο και να αποφύγετε το έγκαυμα από τη ροή καυτού αέρα που βγαίνει από τη συσκευή.

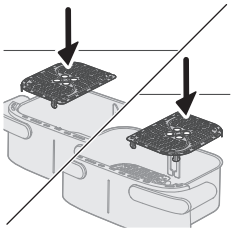
Μαγείρεμα στον κάδο XXL

Για να μαγειρέψετε μια μεγάλη μερίδα ενός μόνο φαγητού, αφαιρέστε το διαχωριστικό και χρησιμοποιήστε ολόκληρο τον χώρο μαγειρέματος του κάδου XXL 7,1 L.

Μαγείρεμα με πίνακα τροφίμων

1 Αφαιρέστε το διαχωριστικό.

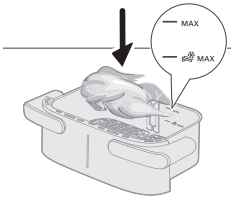




2 Τοποθετήστε τις κάτω πλάκες μέσα στον κάδο αναλόγως.

Σημείωση

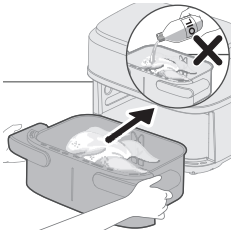
- Είναι φυσιολογικό να ασκήσετε λίγη δύναμη για να τοποθετήσετε τις κάτω πλάκες στον κάδο.



3 Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.

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 τον κάδο πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.

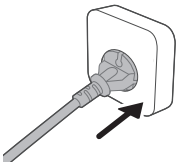


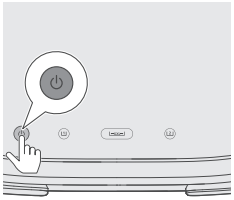
4 Τοποθετήστε τον κάδο μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

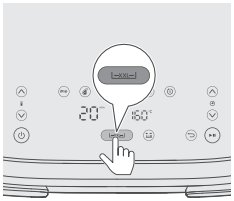
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.





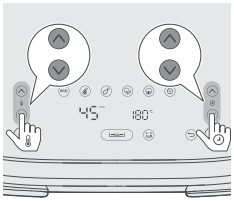
6 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



7 Πατήστε το κουμπί XXL.

Σημείωση

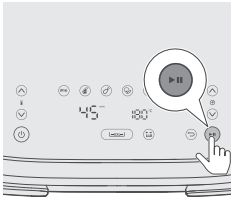
- Μην επιλέγετε το κουμπί αριστερού κάδου Ⓛ ή το κουμπί δεξιού κάδου Ⓡ για μαγείρεμα στον κάδο XXL χωρίς διαχωριστικό. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ανεπαρκώς μαγειρεμένο φαγητό.



8 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).

Συμβουλή

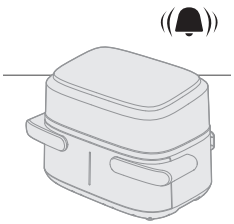
- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να λάβετε μια υπενθύμιση ανακίνησης των υλικών, πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης "", για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία.



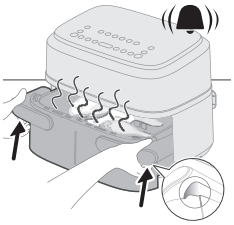
9 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση

- Αν το υλικό χρειάζεται ανακίνηση ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (αν είναι ενεργοποιημένη η υπενθύμιση ανακίνησης, θα ακούσετε έναν ήχο "μπιπ" και θα αναβοσβήνει η ειδοποίηση ανακίνησης), τραβήξτε έξω τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.



10 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



11 Κρατήστε τη θέση αυλάκωσης των πλευρικών λαβών για να τραβήξετε έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

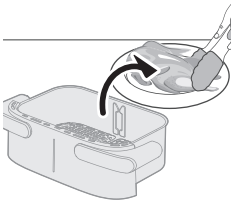
Προσοχή

- **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.**
- **Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, αν θέλετε να τραβήξετε έξω τον κάδο, κρατήστε τη θέση αυλάκωσης των πλευρικών λαβών για να βγάλετε τον κάδο και να αποφύγετε το έγκαυμα από τη ροή καυτού αέρα που βγαίνει από τη συσκευή.**

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

12 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 λάδι.**
- **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.**
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

Πίνακας τροφίμων για τον κάδο XXL

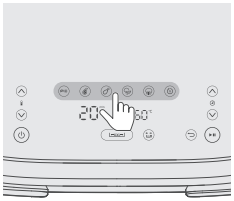
	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μικρή μερίδα	1100 g	200	28	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 13, 17, 20 και 24 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από τηγανητές πατάτες.

Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μεγάλη μερίδα	1650 g	200	41	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 19, 23, 29 και 35 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχος 10 x 10 χιλ./0,4 x 0,4 ίν.)	800 γρ.	180	28-33	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	800 γρ.	200	17-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	800 γρ.	200	10-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ρολό με κιμά	1000 g	150	50-55	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz)	5 τεμάχια	200	18-20	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	8 τεμάχια	180	25	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	6 τεμάχια	180	18-21	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ./11-14 oz)	3-4 τεμάχια	200	16-20	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	5 τεμάχια	200	15-20	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	1200 γρ.	180	18-22	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα) Μεγάλη μερίδα	2000 g	180	20	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 10 και 15 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
Μάφιν (περίπου 40 γρ./τεμάχιο)	12 τεμάχια	160	15	
Κέικ	500 γρ.	140	40-45	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το κέικ να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ.
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2,1 oz)	8 τεμάχια	180	8	
Σπιτικό ψωμί	500 γρ.	160	40-45	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το κέικ να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ.

Ολόκληρο κοτόπουλο (1,4 κ.)	1 τεμάχιο	180	40-50	Πιέστε ολόκληρο το κοτόπουλο για να διατηρήσετε τον κορμό του σε σχετικά επίπεδη θέση πριν από το μαγείρεμα. Προσπαθήστε να μην ξεπεράσετε τη γραμμή Max, ώστε ολόκληρο το κοτόπουλο να μην έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Μπούτια κοτόπουλου με ριζώδη λαχανικά	2 kg	180	45 -60	Ανακινήστε/γυρίστε τα μπούτια κοτόπουλου στον μισό χρόνο μαγειρέματος
Ολόκληρο φιλέτο σολομού	1,5 kg	180	20-30	δ/υ
2 φρέσκες μπαγκέτες	1 kg	170	25 -40	δ/υ
Μπισκότα σοκολάτας	450 g	180	15 -25	δ/υ
Λαζάνια	2 kg	170	40-50	Προσθέστε τυρί από πάνω στον μισό χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ψησίματος ή οποιαδήποτε φόρμα χωρά στον κάδο XXL
Στρούντελ μήλου	2 kg	170	30-45	δ/υ
Φρέσκα φραντζολάκια	600 g	170	20-35	δ/υ
Κεφτεδάκια με νιόκι	2 kg	170	20-30	Τα κεφτεδάκια τοποθετούνται στον κάδο και τα νιόκι τοποθετούνται μαζί με τη σάλτσα και το τυρί στο εξάρτημα ψησίματος. Γυρίστε τα κεφτεδάκια στον μισό χρόνο μαγειρέματος
Ρολό γαλοπούλας με λαχανικά	2 kg	180	45 -60	Ανακινήστε/γυρίστε τα πάντα στον μισό χρόνο μαγειρέματος

Μαγείρεμα με προεπιλεγμένη ρύθμιση

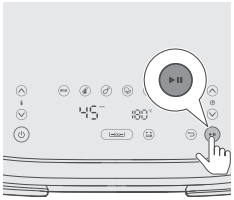


1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 7 της ενότητας "Μαγείρεμα με πίνακα τροφίμων" για να ολοκληρώσετε πρώτα τα κοινά βήματα.

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.

Πίνακας προεπιλογών κάδου XXL

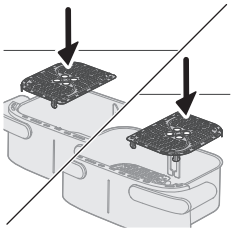
	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία°C	Προεπιλεγμένος χρόνος-λεπτά	Σημείωση
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες		800 γρ.	180	23	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπριζόλα (150-200 γρ./5-7 oz)		8 τεμάχια	200	20	
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)		10 τεμάχια	180	24	Ανακινήστε 1 φορά, γυρίστε ή ανακατέψτε στον μισό χρόνο μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά		1200 γρ.	180	20	Χοντροκομμένα. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στον μισό χρόνο μαγειρέματος

Κέικ/Μάφιν		500 γρ.	140	40	Κέικ: Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ψησίματος. Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε να μην έρχεται σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο καθώς φουσκώνει. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ
Ξαναζέσταμα			160	15	Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του φαγητού

Μαγείρεμα σε δύο κάδους

Μαγείρεμα με λειτουργία χρόνου

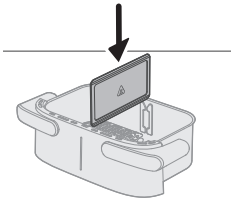
Αν μαγειρεύετε δύο φαγητά με διαφορετικές θερμοκρασίες και χρόνο, χρησιμοποιήστε τη **λειτουργία χρόνου** για να ολοκληρώσετε και τα δύο πιάτα ταυτόχρονα.



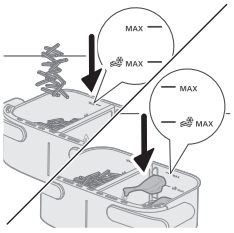
1 Τοποθετήστε τις κάτω πλάκες μέσα στον κάδο αναλόγως.

Σημείωση

- Είναι φυσιολογικό να ασκήσετε λίγη δύναμη για να τοποθετήσετε τις κάτω πλάκες στον κάδο.



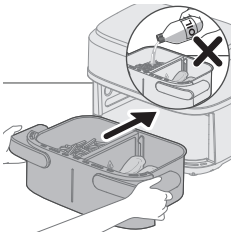
2 Τοποθετήστε το διαχωριστικό.



3 Τοποθετήστε τα δύο υλικά, για παράδειγμα, κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες και μπουτάκια κοτόπουλου, σε διαφορετικά καλάθια.

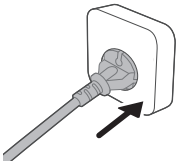
Σημείωση

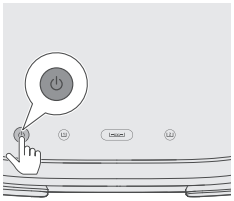
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



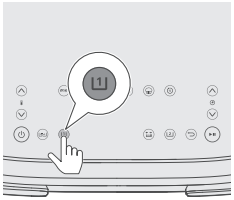
4 Τοποθετήστε τον κάδο μέσα στο Airfryer.

5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

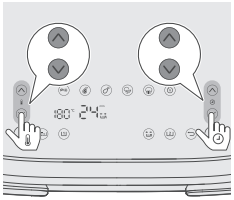




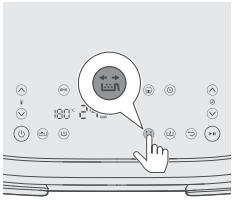
6 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



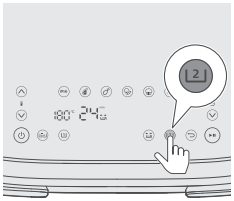
7 Επιλέξτε τον αριστερό κάδο. Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στην αριστερή πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



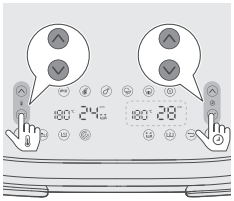
8 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.



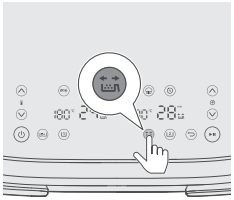
9 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν τα υλικά χρειάζονται ανακίνηση ή γύρισμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στη στήλη Σημείωση στον Πίνακα τροφίμων).



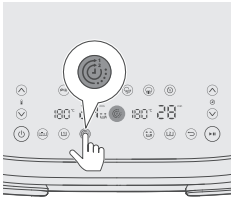
10 Επιλέξτε τον δεξιό κάδο. Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



11 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.



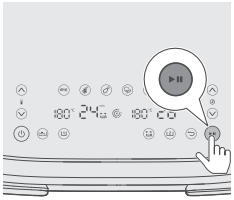
12 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν τα υλικά χρειάζονται ανακίνηση ή γύρισμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στη στήλη Σημείωση στον Πίνακα τροφίμων.



13 Πατήστε το κουμπί λειτουργίας χρόνου, για να εξασφαλίσετε ότι το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί και για τα δύο πιάτα ταυτόχρονα.

Σημείωση

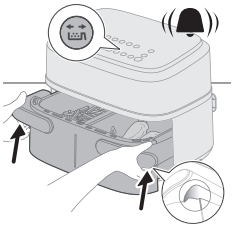
- Αν μαγειρεύετε δύο τύπους τροφίμων με διαφορετικές λειτουργίες, θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος και δεν χρειάζεται να ολοκληρωθούν ταυτόχρονα, μπορείτε να παραλείψετε αυτό το βήμα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν ρυθμίσετε τον χρόνο για έναν κάδο, η λειτουργία χρόνου θα απενεργοποιηθεί και οι δύο κάδοι θα λειτουργούν ξεχωριστά. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία χρόνου, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης, κατόπιν πατήστε το κουμπί λειτουργίας χρόνου και μετά πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.



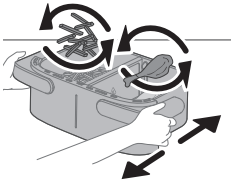
14 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Συμβουλή

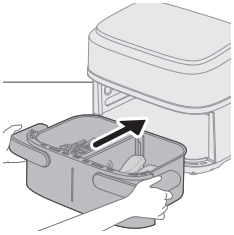
- Για να θέσετε σε παύση και τους δύο κάδους, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και για τους δύο κάδους.
- Για να διακόψετε προσωρινά μόνο έναν κάδο, επιλέξτε πρώτα αυτόν τον κάδο και κατόπιν πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσετε 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.



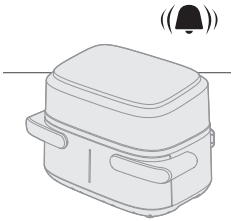
15 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, τραβήξτε έξω τον κάδο κρατώντας την πλευρική λαβή και με τα δύο χέρια.



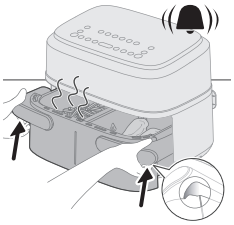
16 Ανακινήστε τον κάδο πάνω από τον νεροχύτη.



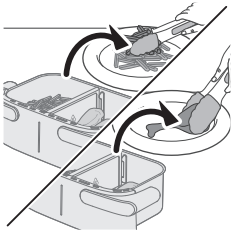
17 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.



18 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



19 Κρατήστε τη θέση αυλάκωσης των πλευρικών λαβών για να τραβήξετε έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Αν δεν είναι ακόμα έτοιμα, τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

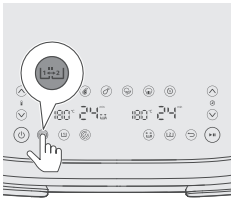


20 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

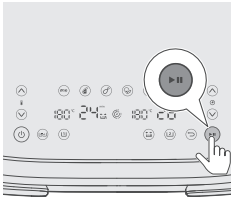
Μαγείρεμα με τη λειτουργία αντιγραφής

Η λειτουργία αντιγραφής χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα μεγάλης ποσότητας του ίδιου φαγητού ή διαφορετικών φαγητών, χρησιμοποιώντας την ίδια θερμοκρασία και χρόνο.

1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 9 στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα με λειτουργία χρόνου".



2 Πατήστε το κουμπί λειτουργίας αντιγραφής.

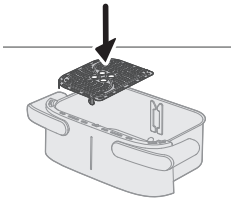


3 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Μαγείρεμα σε έναν μικρό κάδο

Για να μαγειρέψετε μια μικρή μερίδα ενός φαγητού σε έναν μικρό κάδο.

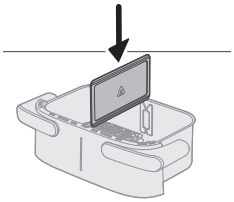
Μαγείρεμα με πίνακα τροφίμων



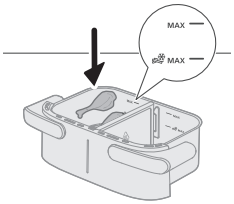
1 Τοποθετήστε τις κάτω πλάκες μέσα στον κάδο αναλόγως.

Σημείωση

- Είναι φυσιολογικό να ασκήσετε λίγη δύναμη για να τοποθετήσετε τις κάτω πλάκες στον κάδο.



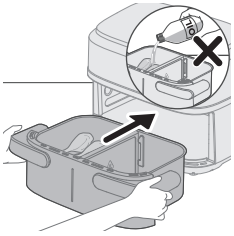
2 Τοποθετήστε το διαχωριστικό.



3 Τοποθετήστε τα υλικά στον αριστερό κάδο.

Σημείωση

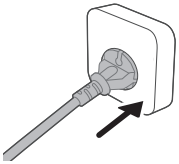
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε τον κάδο πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



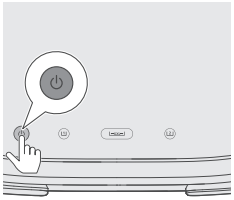
4 Τοποθετήστε τον κάδο μέσα στο Airfryer.

Προσοχή

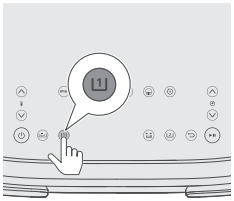
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**



5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.



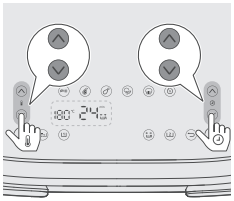
6 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



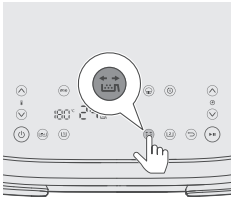
7 Επιλέξτε τον αριστερό κάδο. Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στην αριστερή πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.

Σημείωση

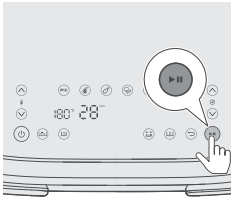
- Μην επιλέξετε το κουμπί "Κάδος XXL" για μαγείρεμα σε έναν μικρό κάδο με διαχωριστικό. Αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα παραψημένο φαγητό και μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.



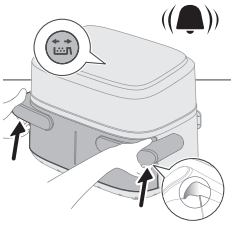
8 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε (δείτε τον πίνακα τροφίμων).



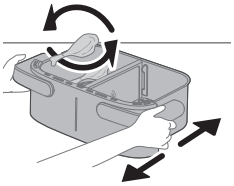
9 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν τα υλικά χρειάζονται ανακίνηση ή γύρισμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στη στήλη Σημείωση στον Πίνακα τροφίμων.



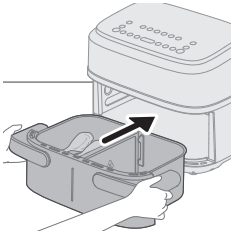
10 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.



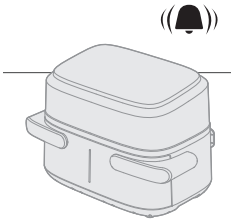
11 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, τραβήξτε έξω τον κάδο κρατώντας την πλευρική λαβή και με τα δύο χέρια.



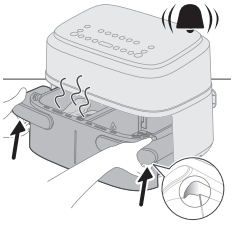
12 Ανακινήστε τον κάδο πάνω από τον νεροχύτη.



13 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.



14 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



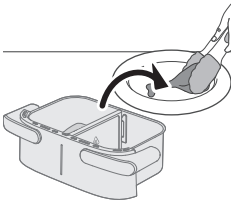
15 Κρατήστε τη θέση αυλάκωσης των πλευρικών λαβών για να τραβήξετε έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

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.**

Συμβουλή

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



16 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

Προσοχή

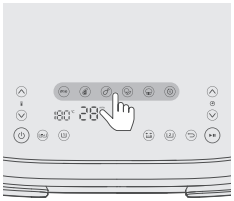
- **Μην γέρνετε τον κάδο όταν αφαιρείτε τα υλικά, καθώς το καλάθι μπορεί να πέσει από τον κάδο και μπορεί να εκτιναχθεί νερό.**
- **Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.**
- **Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.**

Πίνακας τροφίμων για έναν κάδο

	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μικρή μερίδα	540 g	200	27	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 13, 16, 20 και 23 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μικρές μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες) Μεγάλη μερίδα	800 γρ.	200	39	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 18, 23, 28 και 33 λεπτά. Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχος 10 x 10 χιλ./0,4 x 0,4 ίν.)	400 γρ.	180	30-35	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	400 γρ.	200	20-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	400 γρ.	200	15-20	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Ρολό με κιμά	600 g	150	42-47	Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 190 γρ./7 oz)	2 τεμάχια	200	18-22	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	4 τεμάχια	180	26	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	3 τεμάχια	180	21-23	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ./11-14 oz)	1 τεμάχιο	200	23-25	Γυρίστε στον μισό χρόνο
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	2 τεμάχια	200	24-27	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	860 g	180	21	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 10 και 16 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
Μάφιν (περίπου 40 γρ./τεμάχιο)	6 τεμάχια	160	15	

Κέικ	300 g	160	40-45	Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ψησίματος. Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το κέικ να μην έρχεται σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο καθώς φουσκώνει. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ.
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2,1 oz)	4 τεμάχια	180	8	



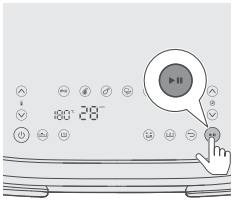
Μαγείρεμα με προεπιλογές

1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 7 στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα 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.

Πίνακας προεπιλογών ενός κάδου

	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία°C	Προεπιλεγμένος χρόνος-λεπτά	Σημείωση
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες		400 γρ.	180	24	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπριζόλα (150-200 γρ./5-7 oz)		4 τεμάχια	200	22	

Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)		5 τεμάχια	180	26	Ανακινήστε 1 φορά, γυρίστε ή ανακατέψτε στον μισό χρόνο μαγειρέματος
Ανάμεικτα λαχανικά		500 γρ.	180	18	Χοντροκομμένα. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στον μισό χρόνο μαγειρέματος
Κέικ/Μάφιν (περίπου 50 γρ./2 oz)		6 τεμάχια	160	20	Μάφιν: Χρησιμοποιήστε φορμάκι για μάφιν
Ξαναζέσταμα			160	16	Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τον τύπο 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.

Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Για τον κάδο XXL χρειάζεστε 800 γρ./28 oz και για έναν κάδο χρειάζεστε 400 γρ./14 oz ξεφλουδισμένων πατατών.
- 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.

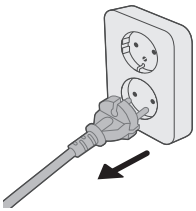
6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.

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.**

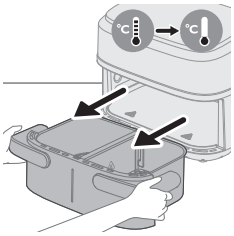
Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.



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.

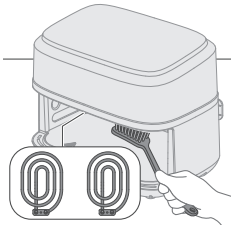


2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.

3 Καθαρίστε τον κάδο, τις κάτω πλάκες και το διαχωριστικό στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακας καθαρισμού").

Συμβουλή

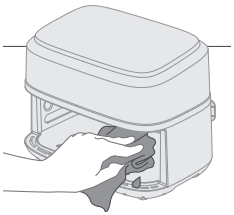
- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει 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 Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

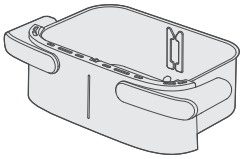
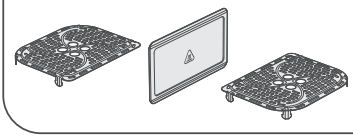


5 Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, σκουπίστε απαλά το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.



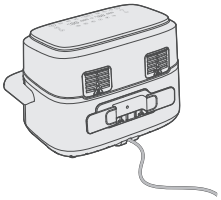
6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Πίνακας καθαρισμού

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.
		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 αγγίξετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
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.
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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	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.	Η συσκευή είναι πολύ κρύα. Αφήστε τη σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 60 λεπτά. Αν το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E2".	Το διαχωριστικό δεν είναι συναρμολογημένο.	Συναρμολογήστε το διαχωριστικό.
	Θα εμφανιστεί η ειδοποίηση "E2" και θα σταματήσει το μαγείρεμα όταν ένας μικρός κάδος σταματήσει το μαγείρεμα και ο άλλος μικρός κάδος αρχίσει αμέσως το μαγείρεμα.	Τραβήξτε έξω τον κάδο για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει για 2 λεπτά και τοποθετήστε τον ξανά για να προετοιμάσετε το μαγείρεμα για τον άλλο μικρό κάδο.
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.

Съдържание

Важна инструкция за безопасност 787
Опасност 787
Предупреждение 788
Внимание 789
Електромагнитни полета (EMF) 790
Рециклиране 790
Гаранция и поддръжка 791
Информация за екодизайн 791
Въведение 791
Общо описание 792
Основни части 792
Описание на контролния панел 793
Описание на функциите 793
Преди първата употреба 794
Подготовка преди първата употреба 795
Използване на уреда 795
Готвене в XXL кофата 795
Готвене в двойни кофи 803
Готвене в малка единична кофа 807
Почистване 815
Таблица за почистване 816
Съхранение 816
Отстраняване на неизправности 817

Важна инструкция за безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

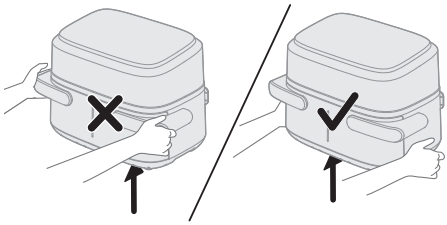
- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кофата, за да не влизат в контакт с нагревателните елементи.
- 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.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кофата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Преди първата употреба държачът за кабела трябва да се монтира на устройството.
- Внимавайте много при почистване на горната част на камерата за готвене, горещия нагревателен елемент, ръба на металните части.
- Не включвайте в контакта, преди да извадите опаковъчния материал и държача за кабела в чекмеджето.

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.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- 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.
- Не позволявайте на деца 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 достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 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. Освен това внимавайте за горещите пара и въздух, които се отделят от мястото на дръжката, когато изваждате съда от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- 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 голяма камера 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.
- Тъй като този Airfryer има голяма камера за готвене, теглото му е голямо, когато е пълен с храна. Никога не хващайте дръжката само с една ръка.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Съдът, разделителят и аксесоарите, поставени 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. Вижте инструкциите в онлайн ръководството за употреба.
- Не използвайте дръжката на съда, за да държите уреда.



- 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.
- Не поставяйте съда върху панела на потребителския интерфейс, тъй като може да падне и да доведе до нараняване.

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.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.

- 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).
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Бъдете внимателни, когато изсипвате готовата храна, и внимавайте аксесоарите да не изпаднат.
- Когато се използва като XXL кофа, уверете се, че лявата и дясната програма са еднакви.
- Този уред е снабден с къс захранващ кабел, за да се намали рискът от заплитане или спъване, който може да възникне при по-дълъг захранващ кабел.
- Разклонители могат да бъдат използвани, ако се внимава при използването им. Ако се използва удължител:
  - Обозначената електрическа номинална мощност на кабела трябва да бъде толкова голяма, колкото е номиналната мощност на уреда.
  - Кабелът трябва да бъде разположен така, че да не се премята през ръба на плота или масата, където може да бъде дръпнат от деца или неволно се препънете в него.
  - Разклонителят трябва да бъде заземен 3-жичен кабел.
- Този уред има поляризиран щепсел (едното жило е по-широко от другото). За да се намали рискът от токов удар, този щепсел е предназначен да се поставя в поляризиран контакт само в една посока. Ако щепселът не пасва напълно в контакта, обърнете щепсела. Ако все още не пасва, обърнете се към квалифициран електротехник. Не се опитвайте да модифицирате щепсела по какъвто и да е начин.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

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.

Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на адрес Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). 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, резервни части или за позоваване на гаранцията посетете нашия уебсайт **home.id/warranty**.

Информация за екодизайн

Информация за екодизайн на идентификатор(и) на модел: NA15x

Описание	Символ	Value	Мерна единица
Консумация на електроенергия в изключен режим	P_{off}	0,2	W
Консумация на електроенергия в режим на готовност	P_{sb}	Няма данни	W
Период преди автоматично превключване в режим на готовност	T_{sb}	20	Мин.
Стандарт за измерване на експлоатационната стойност	EN 50564:2011		
Данни за контакт за получаване на повече информация	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, Нидерландия		
Уредът отговаря на изискванията за екодизайн на РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2023/826 НА КОМИСИЯТА.			

Въведение

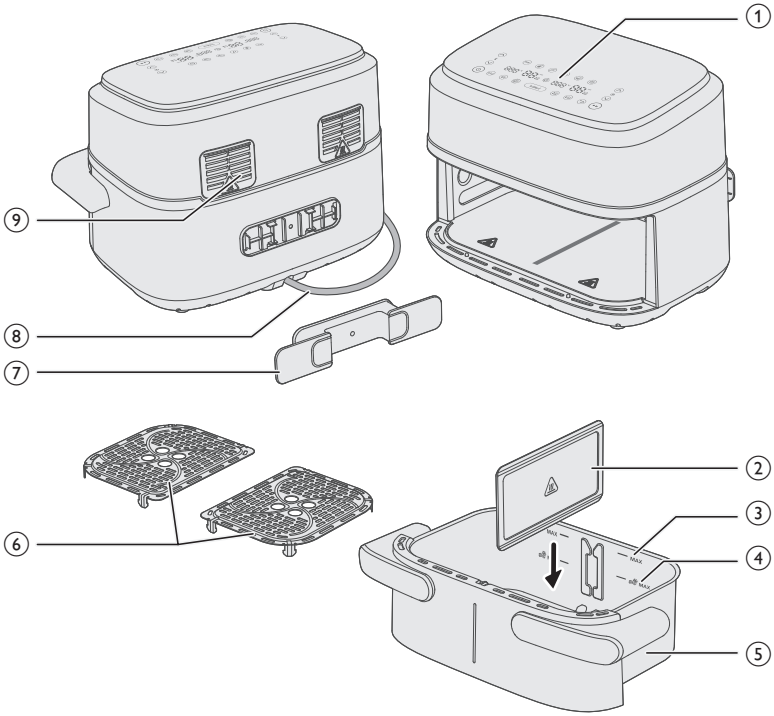
Поздравления и добре дошли в семейството на Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.philips.com/welcome**.

Airfryer с двойна кошница и подвижен разделител ви осигурява гъвкавост при избора на кофа с различен капацитет, като можете да приготвяте 1 – 2 порции храна в малка кофа от 3,55 л и голяма порция храна за цялото семейство в 7,1 л XXL кофа без разделител. Освен това можете да гответе две различни ястия с различна температура и време за готвене и да ги приготвите едновременно.

Предлага се с приложението HomeID, 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.

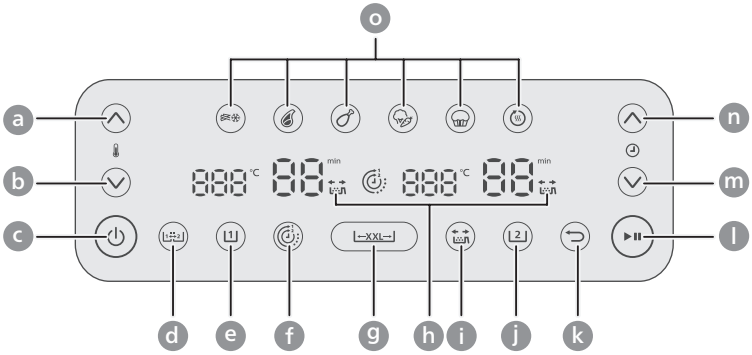
Общо описание



Основни части

1 Контролен панел
2 Подвижен разделител
3 Индикация MAX за съставки
4 Индикация MAX за замразени картофени закуски
5 7,1 л XXL съд
6 Долни плочи
7 Държач за кабел
8 Захранващ кабел
9 Изходи за въздух

Описание на контролния панел



a Увеличаване на температурата
b Намаляване на температурата
c Бутон за вкл./изкл.
d Бутон за функция за копиране
e Бутон за лява кофа
f Бутон за функция за настройване на времето
g Бутон за XXL кофа
h Индикация за напомняне на разклащане
i Бутон за напомняне на разклащане
j Бутон за дясна кофа
k Бутон за връщане назад
l Бутон за старт/пауза
m Бутон за намаляване на времето
n Бутон за увеличаване на времето
o Програмирани бутони

Описание на функциите

Функция за копиране

Можете да зададете времето и температурата за една кофа и да копирате настройката за другата кофа, като натиснете бутона за функция за копиране.

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.

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.

Предварително зададени настройки

Можете да избирате от 6 предварително зададени настройки. Предварително зададените настройки 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".

Замразени картофи за пържене	Пържоли	Пилешки бутчета	Микс от зеленчуци	Кекс/мъфин	Претопляне

Бутон за XXL кофа

Можете да готвите в една 7,1 л или XXL кофа, като махнете разделителя и натиснете бутона за XXL кофа.

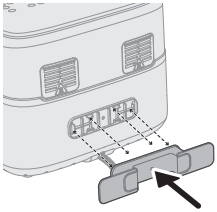
Бутон за връщане назад

Използвайте бутона за връщане назад, ако сте избрали грешна предварително зададена настройка/функция.

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



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. Извадете държача за кабела от кофата и го прикрепете към определеното място на гърба на устройството, като го щракнете на място.

Внимание

- **Държачът за кабел служи и като разделител, като създава разстояние между устройството и стената, за да се предотврати натрупването на топлина.**

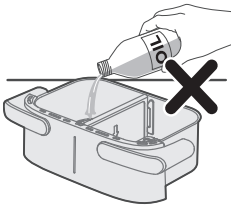
Подготовка преди първата употреба

Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.

Забележка

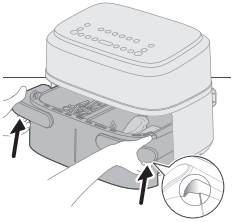
- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте работещия уред до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.

Използване на уреда



Внимание

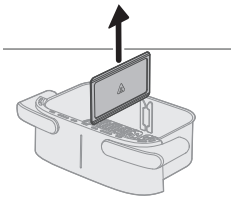
- **Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.**
- **Не докосвайте горещите повърхности. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.**
- **Този уред е само за битови цели.**
- **Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.**
- **Предварително нагряване на уреда не е нужно.**



Забележка

- По време на готвене или непосредствено след готвене, ако искате да извадите кофата, моля, задръжте позицията на процепа на страничните дръжки, за да извадите кофата, за да не се опарите от горещия въздушен поток, излизащ от уреда.

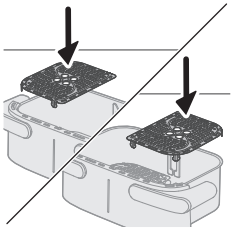
Готвене в XXL кофата



За да приготвите голяма порция храна от един вид, махнете разделителя и използвайте цялото пространство за готвене на 7,1 л XXL кофа.

Готвене с таблица на храните

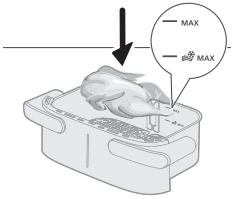
1 Извадете разделителя.



2 Поставете долните плочи в кофата по съответния начин.

Забележка

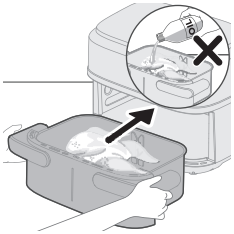
- Нормално е да приложите известна сила, за да поставите долните плочи в кофата.



3 Сложете продуктите в кофата.

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 кофата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.

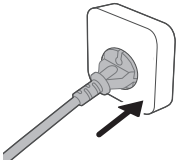


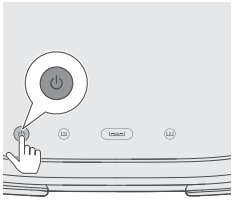
4 Поставете кофата в Airfryer.

Внимание

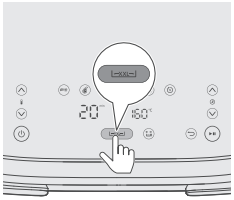
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**

5 Вкарайте щепсела в контакта.





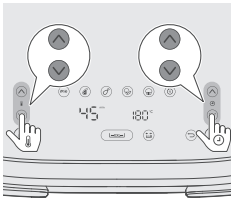
6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



7 Натиснете XXL бутона.

Забележка

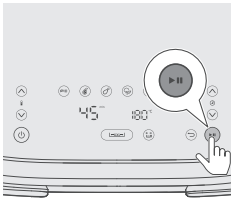
- Не избирайте бутона за лява кофа ⓫ или бутона за дясна кофа ⓬ за готвене в XXL кофа без разделител. Това може да доведе до резултати на несготвена храна.



8 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура (моля, вижте таблицата на храните).

Съвет

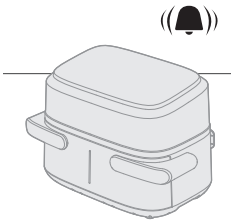
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вижте "Таблица на храните"). За да ви напомня за разклащането на съставките, натиснете бутона за напомняне за разклащане "", за да активирате тази функция.



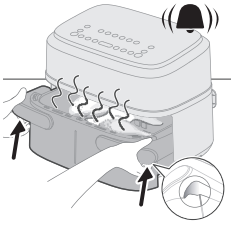
9 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.

Забележка

- Ако съставките изискват разклащане или да се обърнат, като изтече половината време за готвене (ако е активирано напомняне за разклащане, ще прозвучи "бипкане" и ще премигне известие за разклащане), извадете кофата с кошницата и я разклатете над мивката. След това поставете кофата обратно в уреда.



10 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



11 Задръжте позицията на процепа на страничните дръжки, за да извадите кофата и да проверите дали съставките са готови.

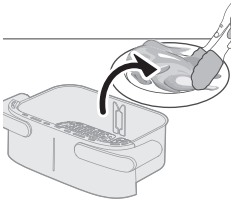
Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**
- **По време на готвене или непосредствено след готвене, ако искате да извадите кофата, моля, задръжте позицията на процепа на страничните дръжки, за да извадите кофата, за да не се опарите от горещия въздушен поток, излизащ от уреда.**

Забележка

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.

12 Внимателно извадете съставките от кофата с щипки за барбекю.



Внимание

- **Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне от кофата и може да се разпръсне олио.**
- **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.**
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**

Таблица на храните за XXL кофата

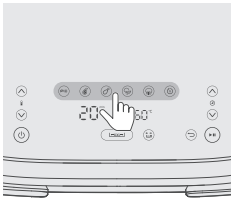
	Количество храна	Температура (°C)	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in) Малка порция	1100g	200	28	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 13-та, 17-та, 20-та и 24-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на малки порции картофи.
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in) Голяма порция	1650g	200	41	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 19-та, 23-та, 29-та и 35-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.

Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча)	800 г	180	28 – 33	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	800 г	200	17 – 22	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	800 г	200	10 – 22	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Руло „Стефани“	1000g	150	50 – 55	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 190 г/7 унции)	5 броя	200	18 – 20	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	8 броя	180	25	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	6 броя	180	18 – 21	Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	3 – 4 парчета	200	16 – 20	Обърнете, като изтече половината време
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	5 броя	200	15 – 20	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	1200 г	180	18 – 22	Задайте времето за готвене според вашия вкус. Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време

Микс от зеленчуци (едро нарязани) Голяма порция	2000g	180	20	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 10-ата и 15-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.
Мъфини (около 40 г/брой)	12 броя	160	15	
Кекс	500g	140	40 – 45	Използвайте приставката за печене. Формата трябва да е възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане, проверете готовността, преди да извадите кекса.
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2,1 унции)	8 броя	180	8	
Домашен хляб	500g	160	40 – 45	Използвайте приставката за печене. Формата трябва да е възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане, проверете готовността, преди да извадите кекса.

Цяло пиле (1,4 кг)	1 бр.	180	40 – 50	Натиснете цялото пиле, за да остане тялото му относително плоско преди готвенето. Опитайте се да не го поставяте над линията "Max", за да не докосва нагревателният елемент по време на готвенето.
Пилешки бутчета със зеленчуци	2kg	180	45 – 60	Разклатете/обърнете пилешките бутчета, като изтече половината време за готвене
Цяло филе от сьомга	1,5kg	180	20 – 30	няма данни
2 x пресни франзели	1kg	170	25 – 40	няма данни
Бисквитки с шоколадови парченца	450g	180	15 – 25	няма данни
Лазаня	2kg	170	40 – 50	Добавете сирене отгоре, като изтече половината време за готвене – можете да използвате приставката за печене или каквато и да е форма, която е подходяща за XXL кофата
Ябълков щрудел	2kg	170	30 – 45	няма данни
Пресни хлебчета	600g	170	20 – 35	няма данни
Кюфтета с печени ньоки	2kg	170	20 – 30	Кюфтетата се поставят в тигана, а ньоките се поставят заедно със соса и сиренето в приставката за печене – обърнете ги, като изтече половината време за готвене
Пуешка руладина със зеленчуци	2kg	180	45 – 60	Разклатете/обърнете всичко, като изтече половината време за готвене

Готвене с предварителна настройка

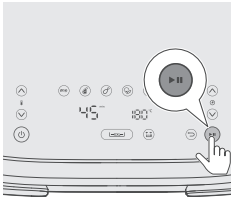


1 Следвайте стъпки от 1 до 7 в раздел "Готвене с таблица на храните", за да изпълните първо общите стъпки.

2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да промените към друга предварително зададена настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

Таблица с предварително зададени настройки за XXL кофата

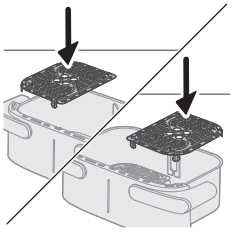
	Икона	Количество храна	Температура по подразбиране °C	Време по подразбиране – мин	Забележка
Замразени картофи за пържене		800 г	180	23	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Пържола (150 – 200 г/5 – 7 унции)		8 броя	200	20	
Пилешко долно бутче (около 125 г/4,5 унции)		10 броя	180	24	разклатете 1 път, обърнете, като изтече половината време за готвене
Микс от зеленчуци		1200 г	180	20	Едро нарязани, разклатете, обърнете, като изтече половината време на готвене

Кекс/мъфин		500g	140	40	Кекс: използвайте приставката за печене, формата трябва да е възможно най-плоска, за да се избегне докосването на нагревателния елемент при надигане, проверете готовността, преди да извадите кекса
Претопляне			160	15	Регулирайте времето според типа хранителен продукт и количеството храна

Готвене в двойни кофи

Готвене с функция за настройване на време

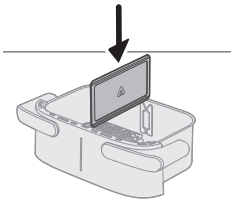
Ако готвите две храни с различни температури и време, използвайте функцията **за настройване на време**, за да завършите двете ястия едновременно.



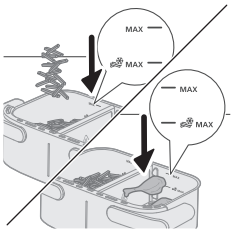
1 Поставете долните плочи в кофата по съответния начин.

Забележка

- Нормално е да приложите известна сила, за да поставите долните плочи в кофата.



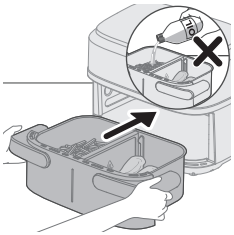
2 Поставете разделителя.



3 Поставете двете съставки, например замразени картофки за пържене и пилешко долно бутче, в различни кофи.

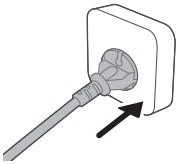
Забележка

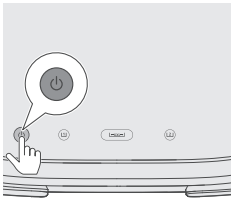
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кофата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



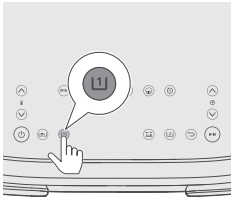
4 Поставете кофата в Airfryer.

5 Вкарайте щепсела в контакта.

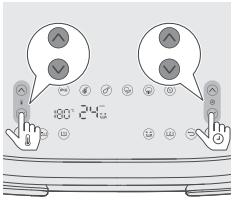




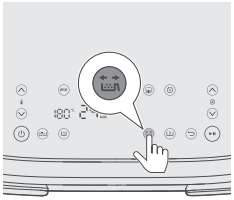
6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



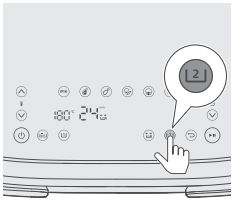
7 Изберете лявата кофа. Индикаторът за време и температура от лявата страна започва да мига.



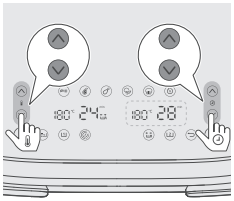
8 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.



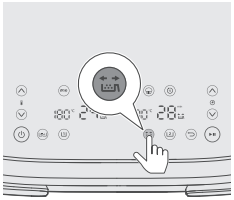
9 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене, ако съставките изискват разклащане или обръщане по време на готвенето (За повече информация вижте колоната "Забележка" в таблицата на храните.).



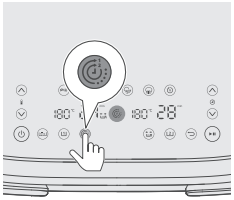
10 Изберете дясната кофа. Индикаторът за време и температура от дясната страна започва да мига.



11 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура.



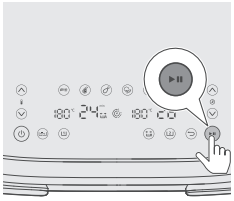
12 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене, ако съставките изискват разклащане или обръщане по време на готвенето. За повече информация вижте колоната "Забележка" в таблицата на храните.



13 Натиснете бутон за функцията за настройване на времето, за да гарантирате, че двете ястия ще приключат с готвенето по едно и също време.

Забележка

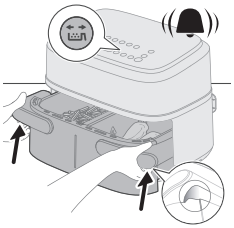
- Ако готвите два вида храни с различни функции, температури и продължителност на готвене и не е необходимо те да приключат по едно и също време, можете да пропуснете тази стъпка.
- По време на готвене, ако настроите времето за едната кофа, функцията за настройване на времето ще бъде дезактивирана и двете кофи ще работят отделно. За да активирате отново функцията за настройване на времето, натиснете бутона за старт/пауза, след това натиснете бутона за функцията за настройване на времето и отново натиснете бутона за старт/пауза, за да възобновите готвенето.



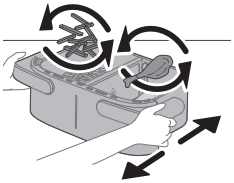
14 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.

Съвет

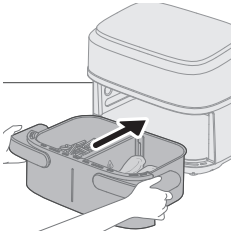
- За да спрете на пауза двете кофи, натиснете бутона за старт/пауза. Натиснете го отново, за да продължите готвенето и за двете кофи.
- За да поставите на пауза само една кофа, изберете първо тази кофа, след което натиснете бутона за старт/пауза. Натиснете го отново, за да продължите готвенето за тази 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.



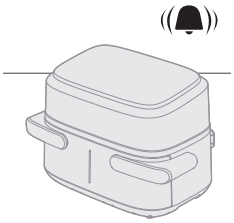
15 Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата, като държите страничната дръжка с две ръце.



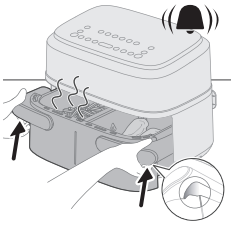
16 Разклатете кофата над мивката.



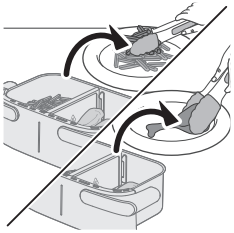
17 Поставете кофата обратно в уреда.



18 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



19 Задръжте позицията на процепа на страничните дръжки, за да извадите кофата и да проверите дали съставките са готови, ако все още не са, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer и добавете няколко допълнителни минути.

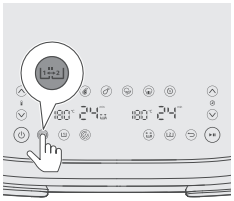


20 Внимателно извадете съставките от кофата с щипки за барбекю.

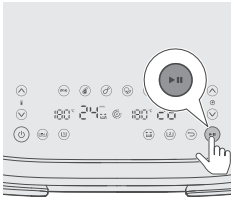
Готвене с функция за копиране

Функцията за копиране се използва за приготвяне на голямо количество от една и съща храна или различна храна при една и съща температура и време.

1 Следвайте стъпки от 1 до 9 в главата "Готвене с функцията за настройване на време".



2 Натиснете бутона за функцията за копиране.

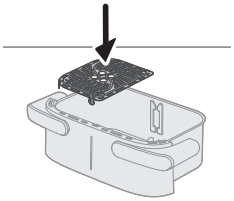


3 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.

Готвене в малка единична кофа

За да приготвите малка порция храна от един вид в една малка кофа.

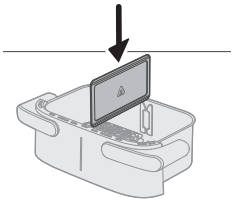
Готвене с таблица на храните



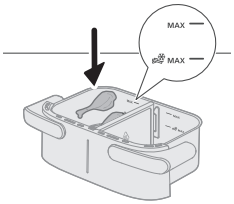
1 Поставете долните плочи в кофата по съответния начин.

Забележка

- Нормално е да приложите известна сила, за да поставите долните плочи в кофата.



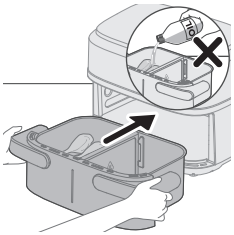
2 Поставете разделителя.



3 Сложете продуктите в лявата кофа.

Забележка

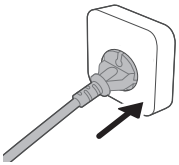
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кофата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.



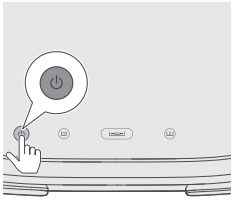
4 Поставете кофата в Airfryer.

Внимание

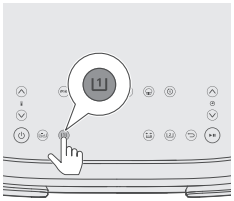
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



5 Вкарайте щепсела в контакта.



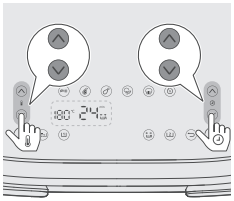
6 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да включите уреда.



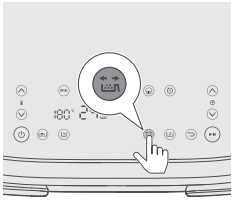
7 Изберете лявата кофа. Индикаторът за време и температура от лявата страна започва да мига.

Забележка

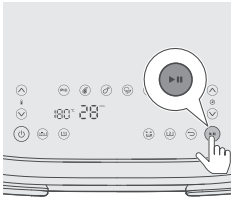
- Не избирайте бутона "XXL кофа" за готвене в малка единична кофа с разделител. Това може да доведе до прегаряне и по-голям разход на енергия.



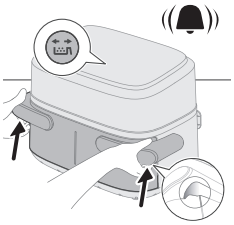
8 Натиснете бутона за увеличаване/намаляване на температурата и бутона за увеличаване/намаляване на времето, за да изберете необходимото време и температура (моля, вижте таблицата на храните).



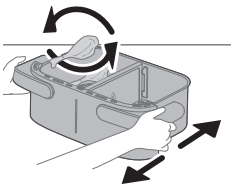
9 Натиснете бутона за напомняне за разклащане, за да ви напомни да разклатите храната си по време на процеса на готвене, ако съставките изискват разклащане или обръщане по време на готвенето. За повече информация вижте колоната "Забележка" в таблицата на храните.



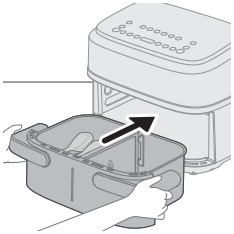
10 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне процесът на готвене.



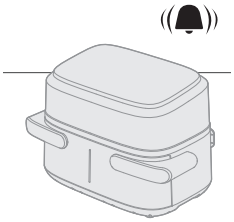
11 Когато чуете звуковия сигнал за напомнянето за разклащане, извадете кофата, като държите страничната дръжка с две ръце.



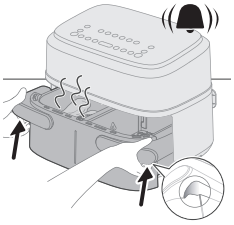
12 Разклатете кофата над мивката.



13 Поставете кофата обратно в уреда.



14 Когато чуете прозвучаването на таймера, настроеното време за готвене е изтекло.



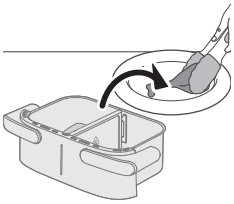
15 Задръжте позицията на процепа на страничните дръжки, за да извадите кофата и да проверите дали съставките са готови.

Внимание

- **Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и др.), когато изваждате кофата от устройството.**

Съвет

- Ако съставките още не са готови, просто плъзнете кофата обратно в Airfryer, и добавете още няколко минути към зададеното време.



16 Внимателно извадете съставките от кофата с щипки за барбекю.

Внимание

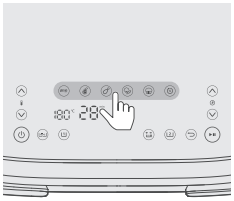
- **Не накланяйте кофата, когато изваждате съставките, тъй като кошницата може да падне и може да се разплиска вода.**
- **След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**

Таблица на храните за единична кофа

	Количество храна	Температура (°C)	Време (мин)	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in) Малка порция	540g	200	27	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 13-та, 16-та, 20-та и 23-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на малки порции картофи.
Тънки замразени картофки за пържене (7 x7 мм/0,3x0,3 in) Голяма порция	800 г	200	39	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или обърнете храната ръчно точно на 18-та, 23-та, 28-та и 33-та минута. Разклатете 4 пъти по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции картофи.
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча)	400g	180	30 – 35	Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време

Замразени панирани пилешки хапки	400g	200	20 – 22	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	400g	200	15 – 20	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Руло „Стефани“	600g	150	42 – 47	Използвайте приставката за печене
Пържоли без кост (около 190 г/7 унции)	2 броя	200	18 – 22	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унции)	4 броя	180	26	разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унции)	3 броя	180	21 – 23	Обърнете, като изтече половината време
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унции)	1 бр.	200	23 – 25	Обърнете, като изтече половината време
Рибно филе (около 200 г/7 унции)	2 броя	200	24 – 27	
Микс от зеленчуци (едро нарязани)	860g	180	21	Изключете напомнянето за разклащане и разклатете или разбъркайте храната ръчно точно на 10-ата и 16-ата минута по време на готвенето, за да постигнете оптимални резултати при приготвянето на големи порции с микс от зеленчуци.
Мъфини (около 40 г/брой)	6 броя	160	15	

Кекс	300g	160	40 – 45	Използвайте приставката за печене. Формата трябва да е възможно най-плоска, за да се избегне докосване на тестото в нагревателния елемент при надигане – проверете готовността, преди да извадите кекса.
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2,1 унции)	4 броя	180	8	



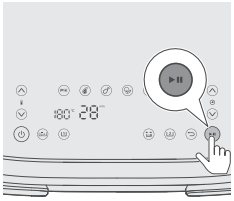
Готвене с предварително зададени настройки

1 Следвайте стъпки от 1 до 7 в главата "Готвене с таблицата на храните".

2 Изберете предварително зададената настройка.

Съвет

- За да промените към друга предварително зададена настройка, натиснете бутона за връщане назад или отменете избора на бутона за предварителна настройка и изберете необходимата предварителна настройка.



3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

Таблица с предварително зададени настройки за единична кофа

	Икона	Количество храна	Температура по подразбиране °C	Време по подразбиране – мин	Забележка
Замразени картофи за пържене		400g	180	24	Разклащайте, обръщайте или разбъркайте по 2 – 3 пъти през това време
Пържола (150 – 200 г/5 – 7 унции)		4 броя	200	22	

Пилешко долно бутче (около 125 г/4,5 унции)		5 броя	180	26	разклатете 1 път, обърнете, като изтече половината време за готвене
Микс от зеленчуци		500g	180	18	Едро нарязани, разклатете, обърнете, като изтече половината време на готвене
Кекс/мъфин (около 50 г/2 унции)		6 броя	160	20	Мъфин: използвайте чашки за мъфини
Претопляне			160	16	Регулирайте времето според типа хранителен 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.

Приготвяне на домашни пържени картофки

За да приготвите страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

- За XXL кофата са ви необходими 800 г/28 унции, а за единична кофа – 400 г/14 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.

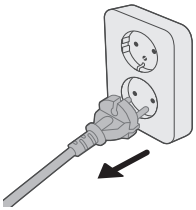
6 Сложете картофите в кошницата.

Почистване

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.**

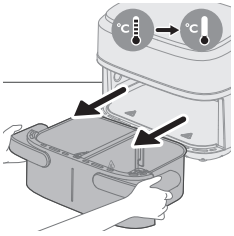
Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.



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.

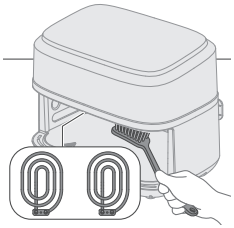


2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

3 Почистете кофата, долните плочи и разделителя в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

Съвет

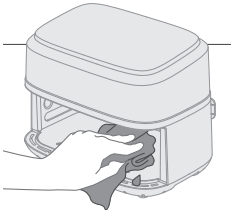
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата 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 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.

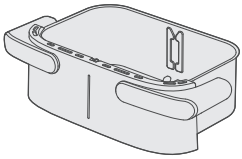
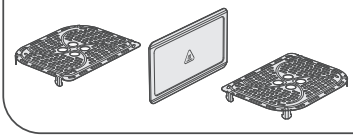


5 За да предотвратите надраскване, внимателно избършете външната страна на уреда с гладка, чиста и мека кърпа. Започнете с леко навлажнена кърпа и продължете със суха, ако е необходимо.



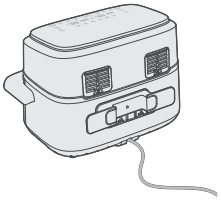
6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

Таблица за почистване

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.
		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.

Проблем	Възможна причина	Решение
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.
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.
От уреда излиза бял дим.	Готвите 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.

Проблем	Възможна причина	Решение
	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.	Устройството е твърде студено. Оставете го на стайна температура за поне 60 минути. Ако проблемът не бъде решен, 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 "E2".	Разделителят не е сглобен.	Сглобете разделителя.
	Предупреждението "E2" ще се появи и ще спре готвенето, когато едната малка кофа просто спре да готви, а другата малка кофа започне да готви веднага.	Издърпайте кофата, за да оставите устройството да се охлади за 2 минути, и я върнете обратно, за да подготвите за готвене другата малка кофа.
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.

Содржина

Важни упатства за безбедност 820
Опасност 820
Предупредување 821
Внимание 822
Електромагнетни полиња (EMF) 823
Рециклирање 824
Гаранција и поддршка 824
Информации за еколошкиот дизајн 824
Вовед 824
Општ опис 825
Главни делови 825
Опис на контролната табла 826
Опис на функциите 826
Пред првото користење 827
Подготовки пред прва употреба 828
Користење на апаратот 828
Готвење во XXL-тавата 828
Готвење во две тави 835
Готвење во мала единечна тава 840
Чистење 847
Табела за чистење 849
Складирање 849
Решавање проблеми 849

Важни упатства за безбедност

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност

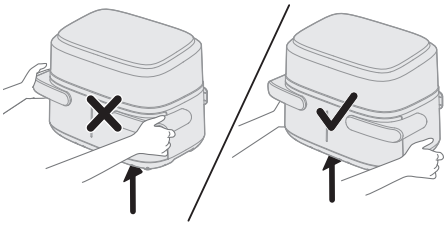
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, каков било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во садот 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.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во садот.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.
- Пред првото користење, држачот за кабел мора да се постави на уредот.
- Бидете внимателни кога ги чистите горниот дел на комората за готвење, жешкиот греен елемент и работ на металните делови.
- Немојте да го приклучувате апаратот пред да го отстраните материјалот за пакување и држачот за кабел во преградата.

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.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- 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 ѕид или на други апарати. Оставете најмалку 10 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 што се испуштаат кај рачката кога го вадите садот од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во 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 голема комора, 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.
- Бидејќи овој Airfryer има голема комора, тој е многу тежок кога е полн со храна. Никогаш немојте да ја држите рачката само со една рака.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Садот, разделникот и додатоците ставени во комората за готвење стануваат врели во текот и по користењето на апаратот, па секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги инструкциите во онлајн упатството за користење.
- Немојте да го држите уредот за рачката на садот.



- 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.
- Немојте да го ставате садот на таблата со корисничкиот интерфејс бидејќи може да падне и да ве повреди.

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.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.
- 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 (со цел создавањето на акриламид да се сведе на минимум).
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Внимавајте кога ја истурате зготвената храна и внимавајте да не испаднат додатоците.
- Кога го користите XXL-садот, проверете дали левата и десната програма се исти.
- Овој апарат се испорачува со краток кабел за напојување за да се намали ризикот од заплеткување или сопнување што може да се случи со подолг кабел за напојување.
- Продолжителни кабли може да се користат доколку сте внимателни за време на употребата. Доколку користите продолжителен кабел:
  - Означената електрична моќност на кабелот мора да биде иста со моќноста на апаратот.
  - Кабелот треба да биде поставен така што нема да виси од работ на полица или маса каде што децата може да го повлечат или да се сопнат од него.
  - Продолжителниот кабел треба да биде заземјен кабел со 3 жици.
- Овој апарат има поларизиран приклучок (едниот контакт е поширок од другиот). За да се намали ризикот од струен удар, овој приклучок е наменет за вметнување во поларизиран штекер само на еден начин. Ако приклучокот не се вметнува целосно во штекерот, свртете го приклучокот обратно. Ако сè уште не се вметнува, контактирајте со квалификуван електричар. Не обидувајте се да го модифицирате приклучокот на каков било начин.

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

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.

Гаранција и поддршка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). 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, за резервни делови или за активирање на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **home.id/warranty**.

Информации за еколошкиот дизајн

Информации за еколошкиот дизајн за идентификатор(и) на моделот: NA15x

Опис	Симбол	Вредност	Единица
Потрошувачка на енергија во исклучен режим	P_{off}	0,2	W
Потрошувачка на енергија во режимот на подготвеност	P_{sb}	Не е достапно	W
Период пред автоматското префрлување во режим на подготвеност	T_{sb}	20	Мин.
Стандард за мерење на индексот на ефикасност	EN 50564:2011		
Податоци за контакт за да добиете повеќе информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands		
Апаратот е усогласен со барањата за еколошки дизајн во COMMISSION REGULATION (EU) 2023/826.			

Вовед

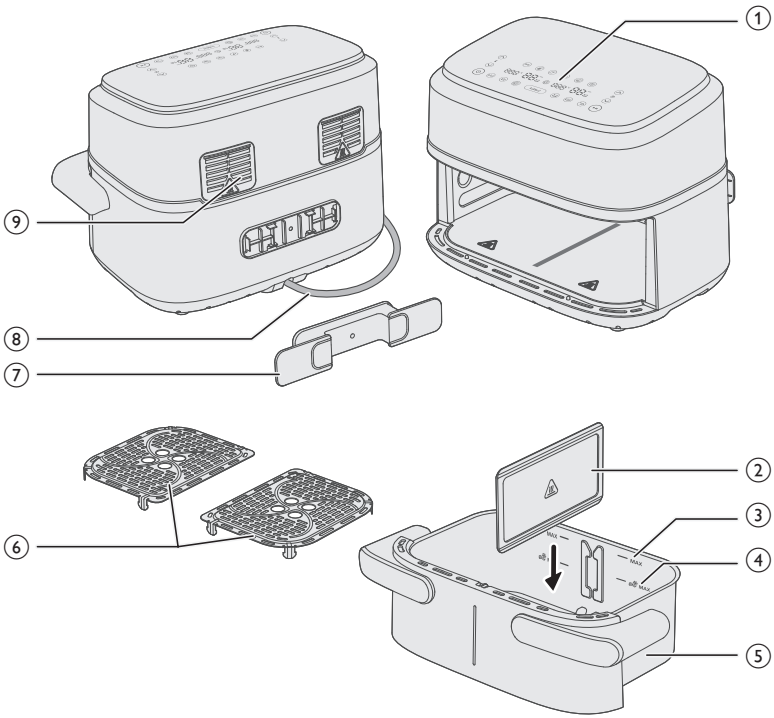
Честитки и добре дојдовте во семејството на Philips!

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 отстранлив одвојувач ви нуди флексибилност при избирањето тава со различен капацитет, може да готвите 1-2 порции во мала тава од 3,55 L и голема порција за целото семејство во XXL-тавата од 7,1 L без одвојувач. Освен тоа, може да подготвувате две различни состојки со различна температура и време на готвење, а и двете да завршат со готвење во исто време.

Доаѓа со апликацијата HomeID 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

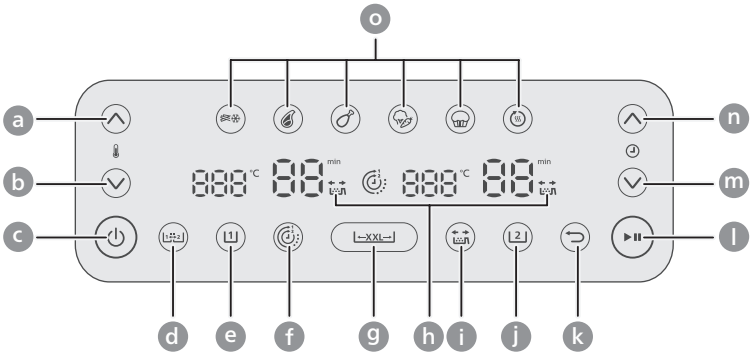


Главни делови

1 Контролна табла
2 Отстранлив одвојувач
3 Ознака MAX за состојки
4 Ознака MAX за замрзнати закуски од компир
5 XXL-тава од 7,1 L
6 Долни плочи
7 Држач за кабел
8 Кабел за напојување

9 Отвори за излез на воздух

Опис на контролната табла



a Зголемување на температура
b Намалување на температура
c Копче за вклучување/исклучување
d Копче за функција на копирање
e Копче за лева тава
f Копче за функција на време
g Копче за XXL-тава
h Индикатор за потсетникот за протресување
i Копче за потсетник за тресење
j Копче за десна тава
k Копче за враќање назад
l Копче за започнување/паузирање
m Копче за намалување на времето
n Копче за зголемување на времето
o Копчиња за однапред поставени програми

Опис на функциите

Функција за копирање

Можете да го поставите времето и температурата за една тава и да ја копирате поставката за другата тава со тоа што ќе го притиснете копчето за функција на копирање.

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.

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.

Однапред поставени програми

Можете да изберете од 6 однапред поставени опции. Однапред поставените опции 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".

Замрзнат помфрит	Стек	Пилешки батаци	Мешан зеленчук	Торта/мафин	Подгревање

Копче за XXL-тава

Можете да готвите во една XXL-тава од 7,1 L така што ќе го отстраните одвојувачот и ќе го притиснете копчето за XXL-тава.

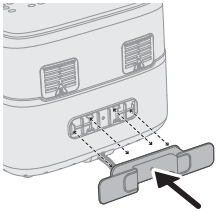
Копче за враќање назад

Користете го копчето за враќање назад ако по грешка изберете погрешна однапред поставена опција/функција.

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



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 Извадете го држачот за кабел од тавата и прикачете го во 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.**

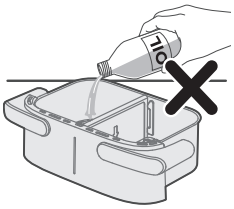
Подготовки пред прва употреба

Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.

Забелешка

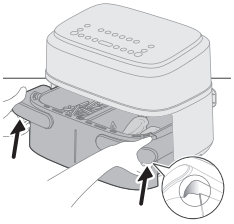
- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- Немојте да го поставувате активниот апарат во близина или под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се ѕидови и ормани.

Користење на апаратот



Внимание

- **Ова е Airfryer којшто пржи 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.**



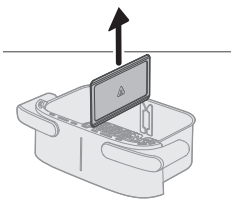
Забелешка

- За време на готвењето или непосредно по готвењето, ако сакате да ја извлечете тавата, држете ги страничните рачки за жлебот за да ја извадите тавата за да не ве изгори жешкиот воздух што излегува од уредот.

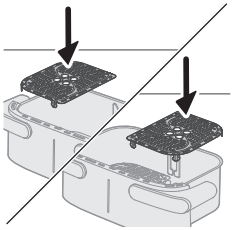
Готвење во XXL-тавата

За да зготвите голема порција од еден тип храна, отстранете го одвојувачот и користете го целиот простор за готвење на XXL-тавата од 7,1 L.

Готвење со табела за храна



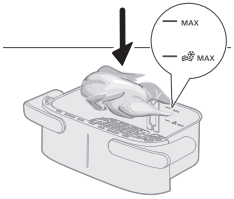
1 Извадете го одвојувачот.



2 Соодветно ставете ги долните плочи во тавата.

Забелешка

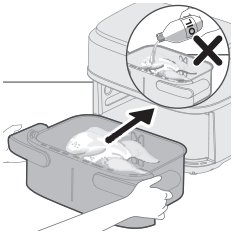
- Нормално е да употребите малку сила за да ги ставите долните плочи во тавата.



3 Ставете ги состојките во садот.

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 го преполнувате садот над ознаката „MAX“ бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.

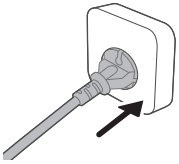


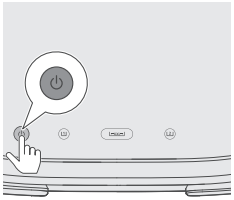
4 Ставете ја тавата во апаратот Airfryer.

Внимание

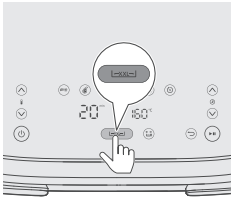
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**

5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.





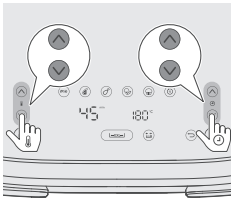
6 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



7 Притиснете го копчето XXL.

Забелешка

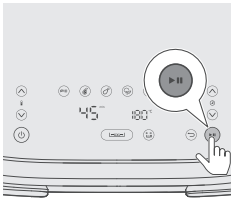
- Немојте да го избирате копчето за лева тава Ⓛ или копчето за десна тава Ⓡ ако готвите во XXL-тавата без одвојувач. Тоа може да резултира со недоволно зготвени јадења.



8 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).

Совет

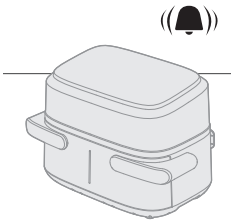
- Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да бидете потсетувани да ги протресете состојките, притиснете го копчето за потсетник за протресување „ “ за да ја овозможите оваа функција.



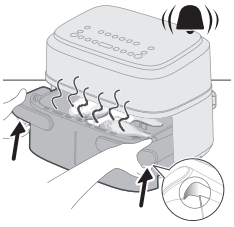
9 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

Забелешка

- Ако состојките треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (ќе се чуе звучен сигнал и известувањето за протресување ќе почне да трепка ако потсетникот за протресување е овозможен), извлечете ја тавата со корпата и протресете ја врз мијалникот. Потоа вратете го садот во апаратот.



10 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



11 Држете ги страничните рачки за жлебот за да ја извлечете тавата и да проверите дали состојките се готови.

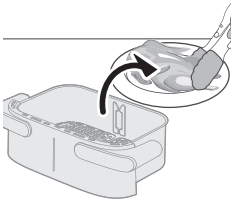
Внимание

- **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.**
- **За време на готвењето или непосредно по готвењето, ако сакате да ја извлечете тавата, држете ги страничните рачки за жлебот за да ја извадите тавата за да не ве изгори жешкиот воздух што излегува од уредот.**

Забелешка

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

12 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 маслото.**
- **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.**
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**

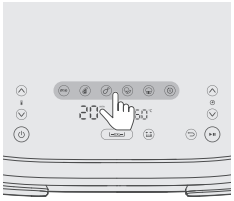
Табела за храна за XXL-тава

	Количина на храна	Температура (°C)	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Мала порција	1100 g	200	28	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 13-тата, 17-тата, 20-тата и 24-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на мали порции помфрит.
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Голема порција	1650 g	200	41	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 19-тата, 23-тата, 29-тата и 35-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	800 g	180	28-33	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето

Замрзнати пилешки медаљони	800 g	200	17-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	800 g	200	10-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	1000 g	150	50-55	Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz)	5 парчиња	200	18-20	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	8 парчиња	180	25	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	6 парчиња	180	18-21	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	3-4 парчиња	200	16-20	Превртете на половина од процесот на готвење
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	5 парчиња	200	15-20	
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	1200 g	180	18-22	Поставете го времето за готвење по ваш вкус. Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Мешан зеленчук (крупно исечкан) Голема порција	2000 g	180	20	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или промешајте ја храната во 10-тата и 15-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук.

Мафини (приближно 40 g/парче)	12 парчиња	160	15	
Торта	500 g	140	40-45	Користете го додатокот за печење. Обликот треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне тестото да го допира грејниот елемент кога нараснува, проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата.
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/2,1 oz)	8 парчиња	180	8	
Домашен леб	500 g	160	40-45	Користете го додатокот за печење. Обликот треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне тестото да го допира грејниот елемент кога нараснува, проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата.
Цела кокошка (1,4 kg)	1 парче	180	40-50	Притиснете ја целата кокошка за да остане во релативно рамна состојба пред готвењето. Обидете се да не ја надминете линијата „Max“ со цел целата кокошка да не го допира грејниот елемент за време на готвењето.
Пилешки копани со коренест зеленчук	2 kg	180	45 -60	Протресете/завртете ги пилешките копани на половина од времето на готвење
Цели филети од лосос	1,5 kg	180	20-30	Не е достапно
2 x свежи багети	1 kg	170	25 -40	Не е достапно

Колачиња со парченца чоколадо	450 g	180	15 -25	Не е достапно
Лазања	2 kg	170	40-50	Додајте го кашкавалот одозгора на половина од времето на готвење, може да користите додаток за печење или кој било облик што одговара на XXL-тавата
Штрудла од јаболка	2 kg	170	30-45	Не е достапно
Свежи земички	600 g	170	20-35	Не е достапно
Ќофтиња со печени њоки	2 kg	170	20-30	Ќофтињата се поставуваат во тавата, а њоките се поставуваат заедно со сосот и кашкавалот во додатокот за печење; превртете ги ќофтињата на половина од времето на готвење
Ролат со мисиркино месо и зеленчук	2 kg	180	45 -60	Протресете/завртете ги сите состојки на половина од времето на готвење



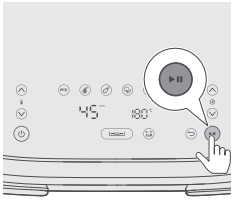
Готвење со однапред поставена програма

1 Следете ги чекорите 1 до 7 во делот „Готвење со табела за храна“ за прво да ги завршите општите чекори.

2 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција, притиснете го копчето за враќање назад или копчето за поништување на изборот на однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

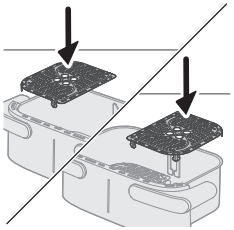
Табела за однапред поставени програми за XXL-тава

	Икона	Количина на храна	Зададена температура℃	Зададено време-мин.	Забелешка
Замрзнат помфрит		800 g	180	23	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Бифтек (150-200 g/5-7 oz)		8 парчиња	200	20	
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)		10 парчиња	180	24	Протресете еднаш, превртете или измешајте на половина од времето на готвење
Мешан зеленчук		1200 g	180	20	Крупно исечкан , протресете, превртете или измешајте на половина од времето на готвење
Торта/мафин		500 g	140	40	Торта: користете го додатокот за печење, обликот треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне тестото да го допира грејниот елемент кога нараснува, проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата
Подгревање			160	15	Приспособете го времето според типот и количината на храна

Готвење во две тави

Готвење со функцијата за време

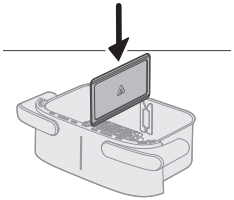
Ако готвите две јадења со различна температура и време, користете ја **Функцијата за време** за да ги завршите двете јадења во исто време.



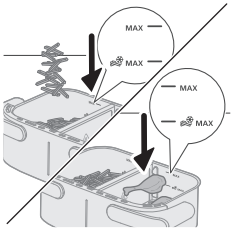
1 Соодветно ставете ги долните плочи во тавата.

Забелешка

- Нормално е да употребите малку сила за да ги ставите долните плочи во тавата.



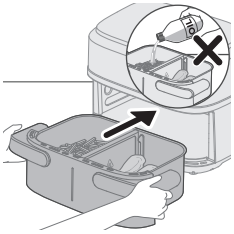
2 Ставете го одвојувачот.



3 Ставете ги двете состојки, на пример, замрзнат помфрит и пилешки батаци, во различни корпи.

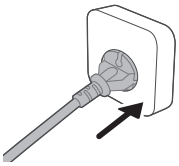
Забелешка

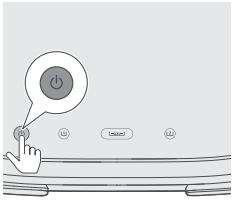
- Во апаратот Airfryer може да подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да го преполнувате садот над ознаката „MAX“ бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.



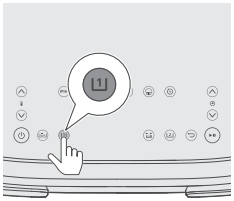
4 Вратете ја тавата во апаратот Airfryer.

5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.

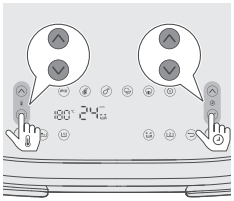




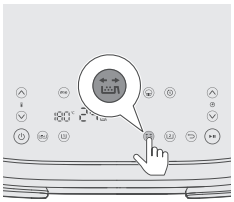
6 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



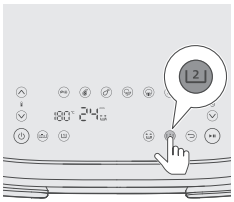
7 Изберете ја левата тава. Индикаторот за време и температура на левата страна започнува да трепка.



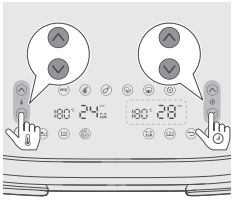
8 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.



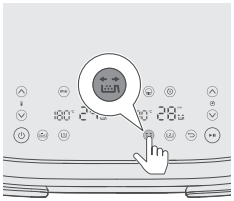
9 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето ако состојките треба да се протресуваат или вртат за време на готвењето (за повеќе информации, погледнете ја колоната „Забелешка“ во „Табелата за храна“).



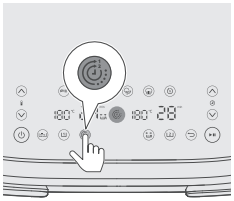
10 Изберете ја соодветната тава. Индикаторот за време и температура на десната страна започнува да трепка.



11 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура.



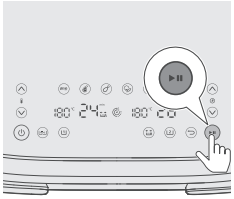
12 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето ако состојките треба да се протресуваат или вртат за време на готвењето. За повеќе информации, погледнете ја колоната „Забелешка“ во „Табелата за храна“.



13 Притиснете го копчето за функција за време за да се погрижите готвењето на двете јадења да заврши во исто време.

Забелешка

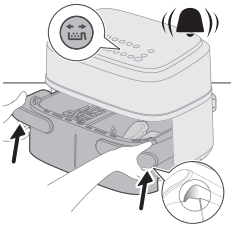
- Ако готвите два типа храна со различни функции, температури и времиња на готвење, а не мора да ги завршите во исто време, може да го прескокнете овој чекор.
- Додека готвите, ако го приспособите времето за една тава, функцијата за време ќе биде оневозможена и двете тави ќе функционираат одделно. За повторно да ја активирате функцијата за време, притиснете го копчето за започнување/паузирање, потоа притиснете го копчето за функција на време, а потоа повторно притиснете го копчето за започнување/паузирање за да продолжите со готвењето.



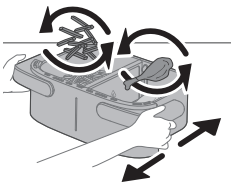
14 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

Совет

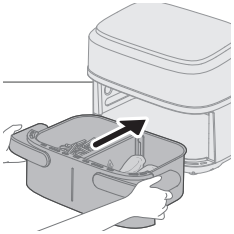
- За да ги паузирате двете тави, притиснете го копчето за започнување/паузирање. Повторно притиснете го за да го продолжите готвењето во двете тави.
- За да паузирате само една тава, прво изберете ја таа тава, а потоа притиснете го копчето за започнување/паузирање. Повторно притиснете го за да го продолжите 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.



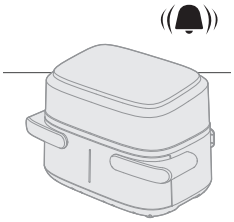
15 Кога ќе го чуете звучниот сигнал на потсетникот за протресување, извлечете ја тавата така што со двете раце ќе ја држите страничната рачка.



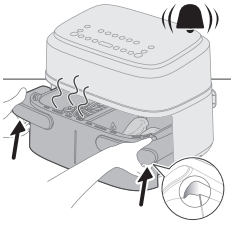
16 Протресете ја тавата над мијалникот.



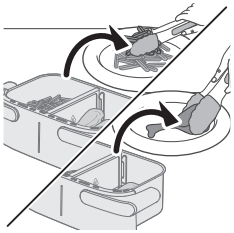
17 Вратете ја тавата во апаратот.



18 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



19 Држете ги страничните рачки за жлебот за да ја извлечете тавата и да проверите дали состојките се готови, а ако сè уште не се, вратете ја тавата во апаратот Airfryer и додајте уште неколку минути.

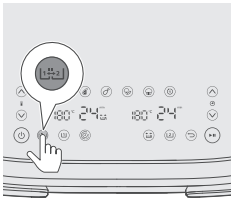


20 Внимателно отстранете ги состојките од тавата со клешти за скара.

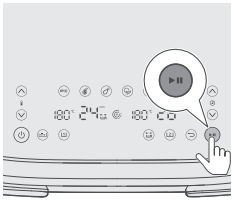
Готвење со функцијата за копирање

Функцијата за копирање се користи за готвење голема количина од истиот вид храна или друг вид храна за која е потребна истата температура и време.

1 Следете ги чекорите 1 до 9 во поглавјето „Готвење со функцијата за време“.



2 Притиснете го копчето за функцијата на копирање.

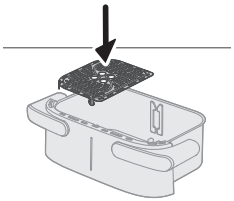


3 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.

Готвење во мала единечна тава

За готвење мала порција од еден тип храна во мала единечна тава.

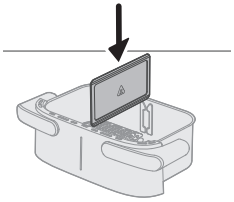
Готвење со табела за храна



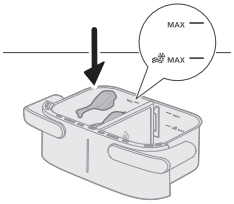
1 Соодветно ставете ги долните плочи во тавата.

Забелешка

- Нормално е да употребите малку сила за да ги ставите долните плочи во тавата.



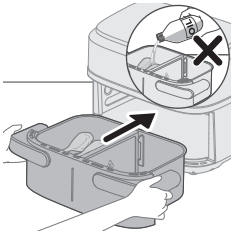
2 Ставете го одвојувачот.



3 Ставете ги состојките во левата тава.

Забелешка

- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна" или да го преполнувате садот над ознаката „MAX" бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.

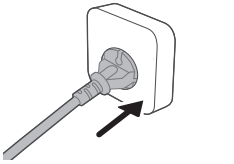


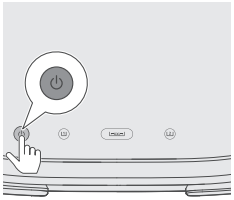
4 Ставете ја тавата во апаратот Airfryer.

Внимание

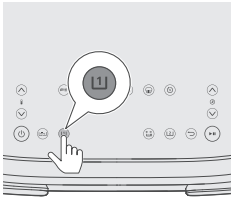
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**

5 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.





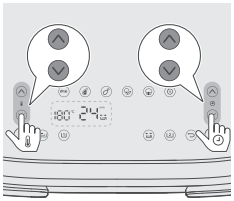
6 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



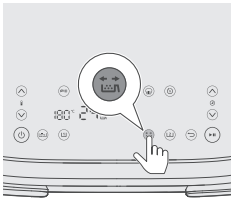
7 Изберете ја левата тава. Индикаторот за време и температура на левата страна започнува да трепка.

Забелешка

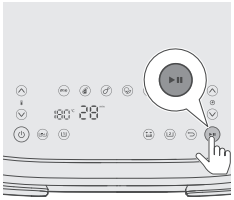
- Немојте да го избирате копчето за XXL-тава за готвење со мала единечна тава со одвојувач. Тоа може да доведе до прекумерно готвење и поголема потрошувачка на енергија.



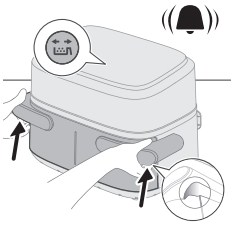
8 Притиснете го копчето за зголемување/намалување на температурата и за зголемување/намалување на времето за да го изберете точното време и температура (погледнете ја табелата за храна).



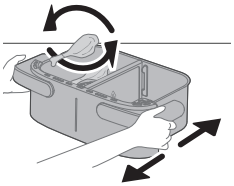
9 Притиснете го копчето за потсетник за протресување за да бидете потсетени да ја протресете храната за време на готвењето ако состојките треба да се протресуваат или вртат за време на готвењето. За повеќе информации, погледнете ја колоната „Забелешка“ во „Табелата за храна“.



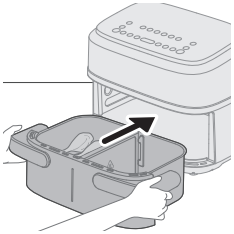
10 Притиснете го копчето за започнување/паузирање за да го започнете процесот на готвење.



11 Кога ќе го чуете звучниот сигнал на потсетникот за протресување, извлечете ја тавата така што со двете раце ќе ја држите страничната рачка.



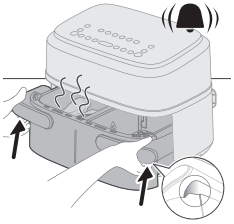
12 Протресете ја тавата над мијалникот.



13 Вратете ја тавата во апаратот.



14 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.



15 Држете ги страничните рачки за жлебот за да ја извлечете тавата и да проверите дали состојките се готови.

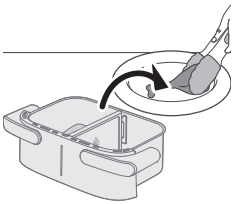
Внимание

- **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.**

Совет

- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете го садот во апаратот Airfryer и додајте неколку дополнителни минути.

16 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.**
- **Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.**

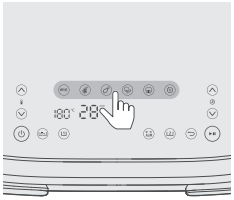
Табела за храна за поединечна тава

	Количина на храна	Температура (°C)	Време (мин.)	Забелешка
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Мала порција	540 g	200	27	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 13-тата, 16-тата, 20-тата и 23-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на мали порции помфрит.
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) Голема порција	800 g	200	39	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или превртете ја храната во 18-тата, 23-тата, 28-тата и 33-тата минута. Протресете 4 пати за време на процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при подготовка на големи порции помфрит.
Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in)	400 g	180	30-35	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Замрзнати пилешки медаљони	400 g	200	20-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Замрзнати пролетни ролнички	400 g	200	15-20	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Ролат од месо	600 g	150	42-47	Користете го додатокот за печење
Месни котлети без коска (приближно 190 g/7 oz)	2 парчиња	200	18-22	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење

Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)	4 парчиња	180	26	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење
Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)	3 парчиња	180	21-23	Превртете на половина од процесот на готвење
Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)	1 парче	200	23-25	Превртете на половина од процесот на готвење
Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)	2 парчиња	200	24-27	
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	860 g	180	21	Исклучете го потсетникот за тресење и рачно протресете или промешајте ја храната во 10-тата и 16-тата минута од процесот на готвење за да постигнете оптимални резултати при готвење големи порции мешан зеленчук.
Мафини (приближно 40 g/парче)	6 парчиња	160	15	
Торта	300 g	160	40-45	Користете го додатокот за печење, обликот треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне тестото да го допира грејниот елемент кога нараснува, проверете го нивото на подготвеност пред да ја извадите тортата
Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/2,1 oz)	4 парчиња	180	8	

Готвење со однапред поставени програми

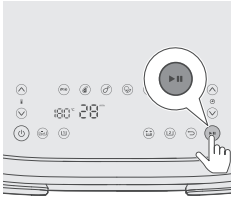
1 Следете ги чекорите 1 до 7 во поглавјето „Готвење со табела за храна“.



2 Изберете однапред поставена опција.

Совет

- За да промените кон друга однапред поставена опција, притиснете го копчето за враќање назад или копчето за поништување на изборот на однапред поставена опција и изберете ја потребната однапред поставена опција.



3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за започнување/паузирање.

Табела со однапред поставени опции за поединечна тава

	Икона	Количина на храна	Зададена температура°C	Зададено време-мин.	Забелешка
Замрзнат помфрит		400 g	180	24	Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето
Бифтек (150-200 g/5-7 oz)		4 парчиња	200	22	
Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)		5 парчиња	180	26	Протресете еднаш, превртете или измешајте на половина од времето на готвење
Мешан зеленчук		500 g	180	18	Крупно исечкан , протресете, превртете или измешајте на половина од времето на готвење
Торта/мафин (приближно 50 g/2 oz)		6 парчиња	160	20	Мафин: користете го калапот за мафини
Подгревање			160	16	Приспособете го времето според типот 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.

Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- За XXL-тавата, ви требаат 800 g/28 oz лупени компири, а за поединечна тава ви требаат 400 g / 14 oz.
- 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.

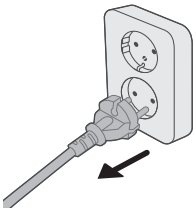
6 Ставете ги стапчињата во корпата.

Чистење

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.**

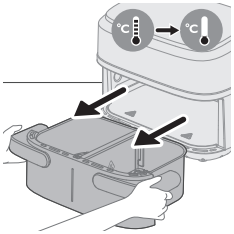
Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маснотиите од дното на садот по секоја употреба.



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.

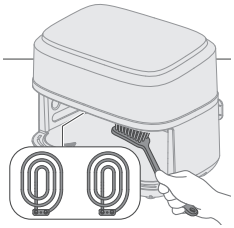


2 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.

3 Исперете ги тавата, долните плочи и разделникот 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

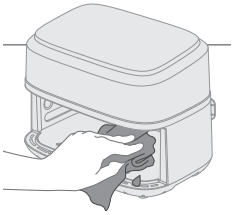
- Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10-15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако 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 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.

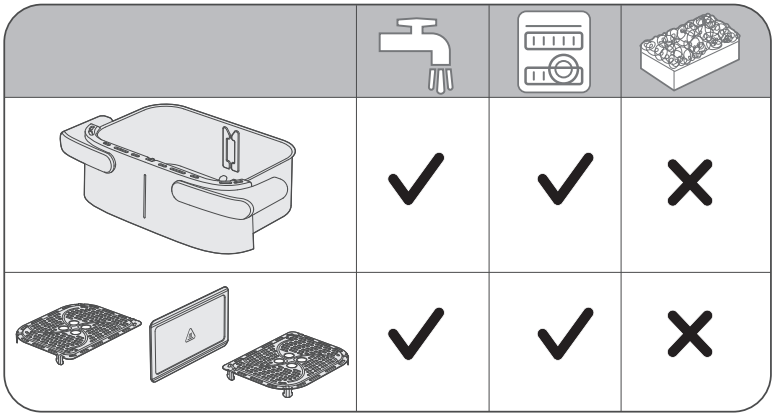


5 За да избегнете гребнатинки, нежно избришете го надворешниот дел на апаратот со неистуткана, чиста и мека крпа. Започнете со малку навлажнета крпа и продолжете со сува, ако е потребно.

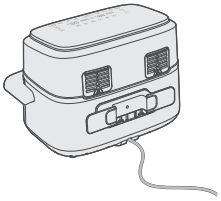


6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.

Табела за чистење



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
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 соковите 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.
	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Уредот е премногу ладен. Оставете го на собна температура најмалку 60 минути. Ако проблемот не се отстрани, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Екранот на Airfryer прикажува „E2“.	Одвојувачот не е поставен.	Поставете го одвојувачот.

Проблем	Можна причина	Решение
	Ќе се појави предупредувањето „E2“ и готвењето ќе престане кога едната мала тава ќе престане со готвење, а другата мала тава веднаш ќе започне со готвење.	Извадете ја тавата за да му дозволите на уредот да се олади 2 минути и вратете ја за да го започнете готвењето со другата мала тава.
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.

Содержание

Важные инструкции по безопасности 853
Опасно! 853
Предупреждение 854
Внимание! 855
Электромагнитные поля (ЭМП) 856
Утилизация 857
Гарантия и поддержка 857
Информация по экологичности 857
Введение 857
Общее описание 858
Основные компоненты 858
Описание панели управления 859
Описание функций 859
Перед первым использованием 860
Перед первым использованием 861
Использование прибора 861
Приготовление в противне XXL 861
Приготовление в двух противнях 869
Приготовление в маленьком одиночном противне 874
Очистка 881
Таблица по уходу 883
Хранение 883
Поиск и устранение неисправностей 883

Важные инструкции по безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

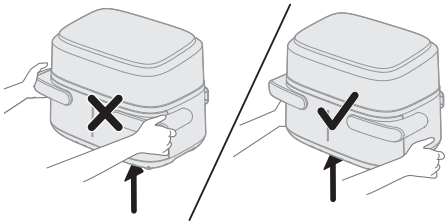
- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в противень.
- 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.
- Не кладите в противень ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.
- Перед первым использованием необходимо установить на устройство держатель шнура.
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.
- Подключайте прибор к электросети только после того, как удалите весь упаковочный материал и держатель шнура из камеры.

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.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- 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 10 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. Когда снимаете противень с прибора, также помните о горячем воздухе, который выходит со стороны ручки.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.

- 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 имеет большую камеру для приготовления, поэтому 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.
- Поскольку этот аэрогриль имеет большую камеру для приготовления, он будет тяжелым, если загрузить в него много ингредиентов. Не пытайтесь удерживать его за ручку одной рукой.
- 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, разделитель 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. указания в онлайн-версии инструкции по эксплуатации.
- Не удерживайте устройство за ручку противня.



- Держатель шнура также выполняет функцию выступа и защищает устройство от расположения вплотную к стене и чрезмерного нагрева. Не извлекайте этот выступ.
- Не кладите противень на панель интерфейса, поскольку его падение может стать причиной травмы.

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.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- 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).
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров.
- При использовании противня XXL убедитесь, что для левой и правой половин выбрана одинаковая программа.
- Этот прибор оснащен коротким сетевым шнуром во избежание спутывания или спотыкания, которые возможны, если шнур будет слишком длинным.
- Можно использовать удлинитель, если при эксплуатации соблюдаются правила безопасности. Если используется удлинитель:
  - Класс энергоэффективности шнура должен быть не менее высоким, чем класс энергоэффективности прибора.
  - Шнур необходимо разместить таким образом, чтобы он не свисал с кухонной поверхности или столешницы; в противном случае за него могут потянуть дети либо о него может кто-нибудь споткнуться.
  - Необходимо использовать трехжильный удлинитель с заземлением.
- Этот прибор оснащен полярной штепсельной вилкой (с контактами разной ширины). Во избежание поражения электричеством эту вилку необходимо вставлять в полярную розетку нужной стороной. Если вилку не удается вставить в розетку, переверните ее. Если ее все еще не удается вставить, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать вилку.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

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.

Гарантия и поддержка

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). 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. Чтобы получить дополнительную информацию в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт **home.id/warranty**.

Информация по экологичности

Информация по экологичности для следующих моделей: NA15x

Описание	Символ	Значение	Блок
Энергопотребление в выключенном состоянии	P_{off}	0,2	Вт
Энергопотребление в режиме ожидания	P_{sb}	—	Вт
Время до автоматического перехода в режим ожидания	T_{sb}	20	мин
Стандарт измерения для сервисных значений	EN 50564:2011		
Контактные данные для получения дополнительной информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланды		
Прибор соответствует требованиям к экологичности РЕГЛАМЕНТА КОМИССИИ (ЕС) 2023/826.			

Введение

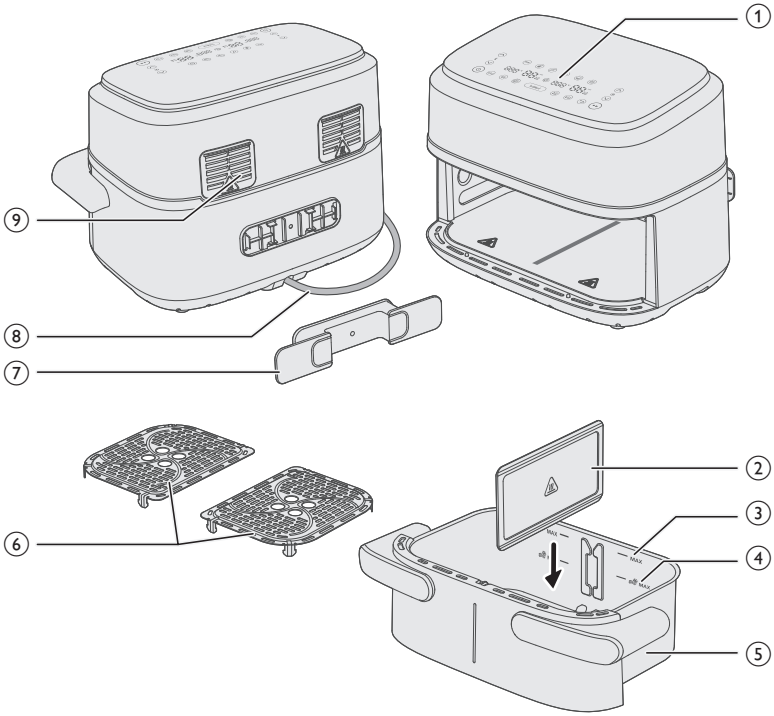
Поздравляем с покупкой и добро пожаловать в семью Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

Аэрогриль с двумя корзинами и съемным разделителем позволяет выбирать емкость разного объема: вы можете готовить 1–2 порции в малом противне 3,55 л или большую порцию на всю семью в противне XXL 7,1 л без разделителя. Более того, вы можете готовить сразу два разных ингредиента при разной температуре и времени — при этом их приготовление завершится одновременно.

Аэрогриль совместим с приложением HomeID, 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

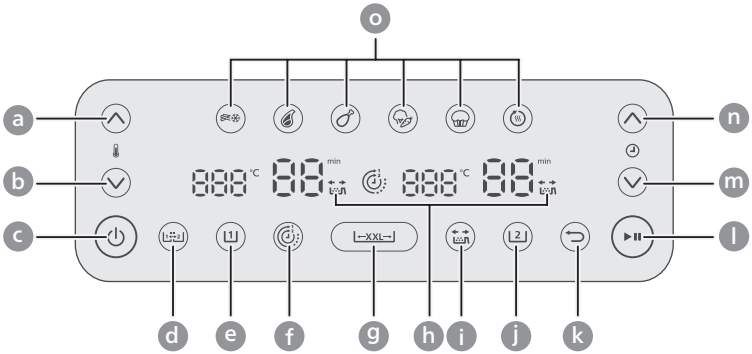


Основные компоненты

1 Панель управления
2 Съемный разделитель
3 Индикация MAX для ингредиентов
4 Индикация MAX для закусок из замороженного картофеля
5 Противень XXL 7,1 л
6 Нижние пластины
7 Держатель шнура

8 Шнур питания
9 Отверстия выхода воздуха

Описание панели управления



a Температура выше
b Температура ниже
c Кнопка включения/выключения
d Кнопка функции копирования
e Кнопка левого противня
f Кнопка настройки времени
g Кнопка противня XXL
h Индикатор напоминания о встряхивании
i Кнопка напоминания о встряхивании
j Кнопка правого противня
k Кнопка возврата
l Кнопка начала/паузы
m Кнопка уменьшения времени
n Кнопка увеличения времени
o Кнопки функций

Описание функций

Функция копирования

Вы можете задать время и температуру для одного противня и скопировать эти настройки на другой противень, нажав кнопку функции копирования.

Функция настройки времени

Автоматически синхронизирует время приготовления, чтобы готовка в обоих противнях завершилась одновременно, даже если общее время приготовления различается.

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.

Предустановки

Вы можете выбрать из 6 предустановок. Предустановки — 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".

Замороженный картофель фри	Стейк	Куриные ножки	Овощная смесь	Кекс/маффин	Разогрев

Кнопка противня XXL

Вы можете готовить в общем противне XXL 7,1 л, если извлечете разделитель и нажмете кнопку противня XXL.

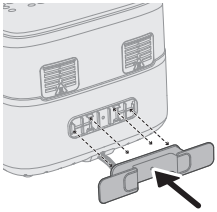
Кнопка возврата

С помощью кнопки возврата можно вернуться в предыдущее меню при неправильном выборе предустановки/функции.

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



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. Извлеките держатель шнура из противня и прикрепите его 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.**

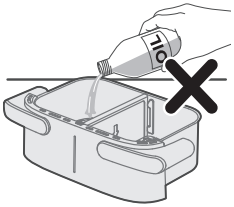
Перед первым использованием

Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.

Примечание

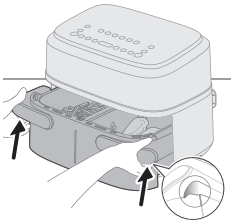
- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.

Использование прибора



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.**



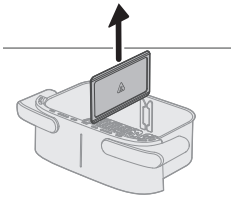
Примечание

- Если во время приготовления или сразу после приготовления вы хотите извлечь противень, удерживайте боковые ручки в позиции паза, чтобы достать его, и будьте аккуратны, чтобы не обжечься горячим воздухом из прибора.

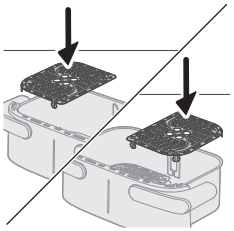
Приготовление в противне XXL

Чтобы приготовить большую порцию одного ингредиента, извлеките разделитель и используйте всю рабочую емкость противня XXL 7,1 л.

Приготовление по таблице ингредиентов



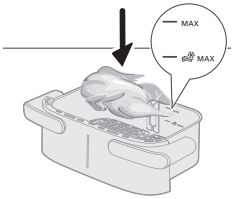
1 Извлеките разделитель.



2 Поместите нижние пластины в противень.

Примечание

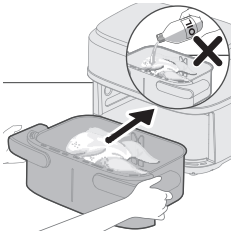
- Это нормально, если для установки нижних пластин в противень требуется некоторое усилие.



3 Положите ингредиенты в противень.

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 наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

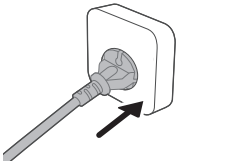


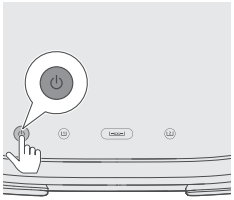
4 Установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

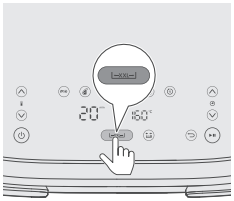
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

5 Вставьте сетевую вилку в розетку.





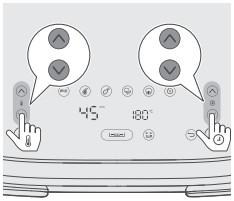
6 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



7 Нажмите кнопку XXL.

Примечание

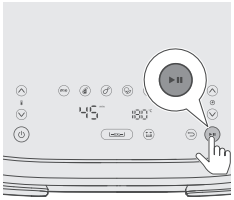
- Не нажимайте кнопку левого противня ⑪ или правого противня ⑫ для приготовления в XXL-противне без разделителя. Это может привести к тому, что ингредиенты не приготовятся.



8 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры (см. таблицу ингредиентов).

Совет

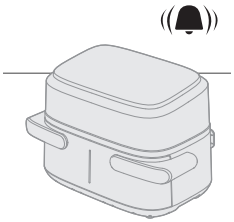
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы включить напоминания о встряхивании, нажмите кнопку напоминания о встряхивании ⑭.



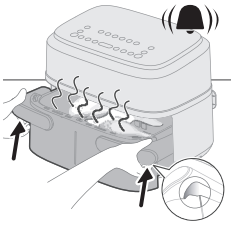
9 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание

- Если ингредиент необходимо встряхнуть или перевернуть посреди приготовления (если включено напоминание о встряхивании, прибор издаст звуковой сигнал, а индикатор начнет мигать), выдвиньте противень с корзиной и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.



10 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



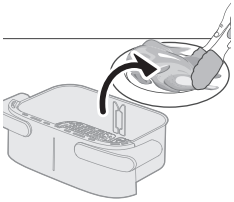
11 Удерживайте боковые ручки в позиции паза, чтобы выдвинуть противень, и проверьте, что ингредиенты готовы.

Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**
- **Если во время приготовления или сразу после приготовления вы хотите извлечь противень, удерживайте боковые ручки в позиции паза, чтобы достать его, и будьте аккуратны, чтобы не обжечься горячим воздухом из прибора.**

Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



12 Аккуратно извлеките ингредиенты из противня с помощью щипцов для барбекю.

Внимание!

- **Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина, и масло 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.**
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

Таблица ингредиентов для противня XXL

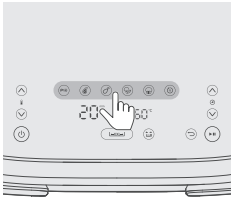
	Объем	Температура (°C)	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Маленькая порция	1100 г	200	28	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 13, 17, 20 и 24-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции картофеля фри.

Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	1650 г	200	41	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 19, 23, 29 и 35-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	800 г	180	28–33	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	800 г	200	17–22	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	800 г	200	10–22	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Мясной рулет	1000 г	150	50–55	Используйте приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	5 шт.	200	18–20	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	8 шт.	180	25	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	6 шт.	180	18–21	Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба (около 300–400 г)	3–4 шт.	200	16–20	Перевернуть по истечении половины времени

Рыбное филе (около 200 г)	5 шт.	200	15–20	
Овощная смесь (крупно порезанная)	1200 г	180	18–22	Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений. Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Овощная смесь (крупно порезанная) Большая порция	2000 г	180	20	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 10 и 15-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
Маффины (около 40 г)	12 шт.	160	15	
Пирог	500 г	140	40–45	Использовать приспособление для выпечки. Форма должна быть максимально плоской, чтобы кекс не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто; проверьте, что он готов, прежде чем доставать кекс.
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	8 шт.	180	8	

Домашний хлеб	500 г	160	40–45	Использовать приспособление для выпечки. Форма должна быть максимально плоской, чтобы кекс не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто; проверьте, что он готов, прежде чем доставать кекс.
Целая курица (1,4 кг)	1 шт.	180	40–50	Надавите на куриную тушку перед приготовлением, чтобы сделать ее более плоской. Избегайте превышения максимальной отметки, чтобы курица не касалась нагревательного элемента во время приготовления.
Куриные ножки с овощами	2 кг	180	45 -60	Встряхнуть/перевернуть ножки посреди приготовления
Филе лосося целиком	1,5 кг	180	20–30	Н/Д
2 свежих багета	1 кг	170	25 -40	Н/Д
Печенье с шоколадной крошкой	450 г	180	15 -25	Н/Д
Лазанья	2 кг	170	40–50	Посыпьте сыром посреди приготовления; используйте приспособление для выпечки или любую форму, которая помещается в противне XXL
Яблочный штрудель	2 кг	170	30–45	Н/Д
Свежие булочки	600 г	170	20–35	Н/Д

Фрикадельки и печеные ньокки	2 кг	170	20–30	Фрикадельки кладутся в противень, а ньокки кладутся вместе с соусом и сыром в приспособление для выпечки; переверните фрикадельки посреди приготовления
Рулет из индейки с овощами	2 кг	180	45 -60	Встряхнуть/перевернуть рулет посреди приготовления



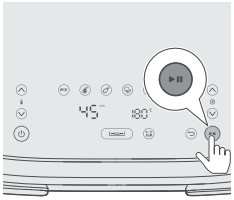
Приготовление с заданными настройками

1 Следуйте шагам 1–7 в разделе "Приготовление по таблице ингредиентов", чтобы сначала выполните основные этапы.

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.

Таблица предустановок для противня XXL

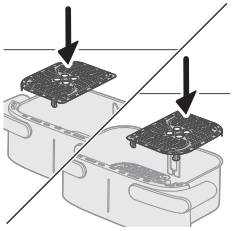
	Значок	Объем	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Примечание
Замороженный картофель фри		800 г	180	23	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Стейк (150–200 г)		8 шт.	200	20	
Куриные ножки (около 125 г)		10 шт.	180	24	Встряхнуть один раз, повернуть или помешать в середине приготовления

Овощная смесь		1200 г	180	20	Крупно нарезать; встряхнуть повернуть или помешать в середине приготовления
Кекс/маффин		500 г	140	40	Кекс: используйте приспособление для выпечки; форма должна быть максимально плоской, чтобы кекс не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто; проверьте, что он готов, прежде чем доставать кекс.
Разогрев			160	15	Настройте время в зависимости от ингредиента и количества

Приготовление в двух противнях

Приготовление с функцией времени

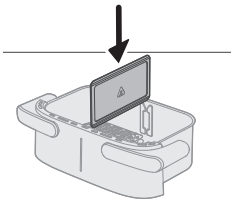
Если вы готовите два разных ингредиента с разной температурой и в течение разного времени, используйте **функцию времени**, чтобы завершить их приготовление одновременно.



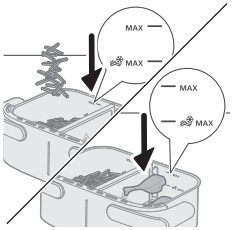
1 Поместите нижние пластины в противень.

Примечание

- Это нормально, если для установки нижних пластин в противень требуется некоторое усилие.



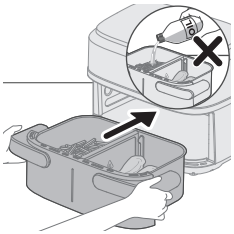
2 Установите разделитель.



3 Разместите два ингредиента, например замороженный картофель фри и куриные ножки, в разных корзинах.

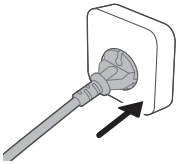
Примечание

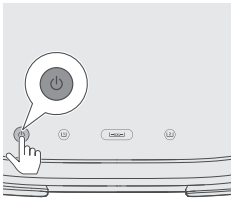
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



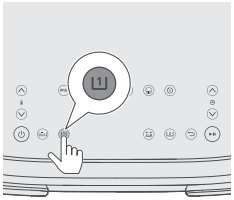
4 Установите противень назад в аэрогриль.

5 Вставьте сетевую вилку в розетку.

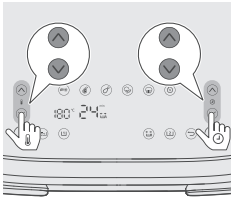




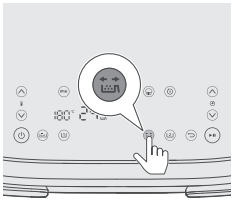
6 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



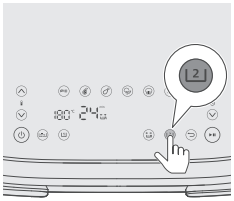
7 Выберите левый противень. Начнут мигать индикаторы времени и температуры на левой стороне.



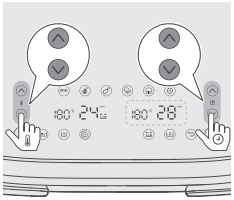
8 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.



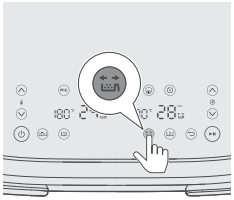
9 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо (см. столбец с примечаниями в таблице ингредиентов).



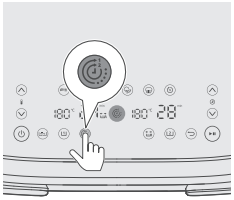
10 Выберите правый противень. Начнут мигать индикаторы времени и температуры на правой стороне.



11 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры.



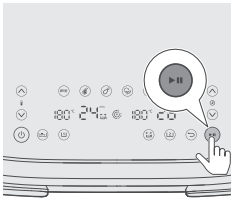
12 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо См. столбец с примечаниями в таблице ингредиентов.



13 Нажмите кнопку функции времени, чтобы приготовление ингредиентов в обоих противнях завершилось одновременно.

Примечание

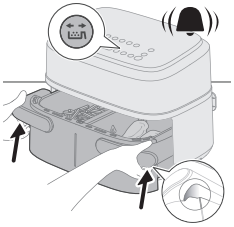
- Если вы готовите два ингредиента, выбрав разные функции, температуру и время приготовления, но вам не нужно, чтобы они приготовились одновременно, пропустите этот шаг.
- Во время приготовления при подстройке времени для одного из противней функция времени будет отключена, и для противней будут использоваться раздельные настройки. Чтобы повторно активировать функцию времени, нажмите кнопку пуска, затем нажмите кнопку функции времени и повторно нажмите кнопку пуска, чтобы возобновить приготовление.



14 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

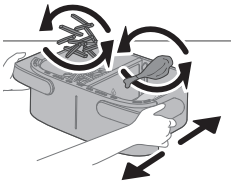
Совет

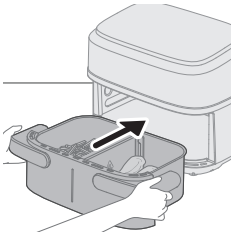
- Чтобы приостановить приготовление в обоих противнях, нажмите кнопку пуска. Повторно нажмите ее, чтобы возобновить приготовление для обоих противней.
- Чтобы приостановить приготовление только одного противня, сначала выберите его, после его нажмите кнопку пуска. Повторно нажмите ее, чтобы возобновить 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.



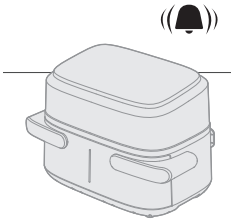
15 Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, выдвиньте противень, держа его за боковую ручку обеими руками.

16 Встряхните противень над раковиной.

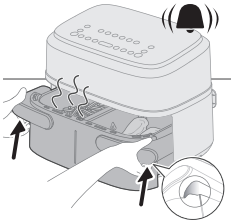




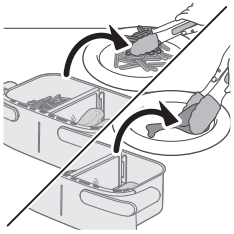
17 Установите противень на место.



18 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



19 Удерживайте боковые ручки в позиции паза, чтобы выдвинуть противень, и проверьте, что ингредиенты готовы; если нет, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и подождите еще несколько минут.



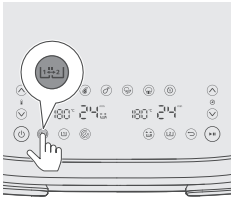
20 Аккуратно извлеките ингредиенты из противня с помощью щипцов для барбекю.

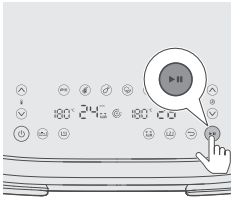
Приготовление с функцией копирования

Функция копирования используется для приготовления больших объемов одного ингредиента или разных ингредиентов с одинаковыми настройками температуры и времени.

1 Выполните шаги 1–9, описанные в главе "Приготовление с функцией времени".

2 Нажмите кнопку функции копирования.



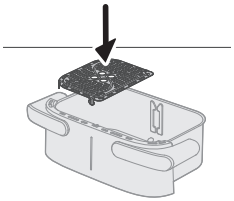


3 Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

Приготовление в маленьком одиночном противне

Для приготовления маленькой порции одного ингредиента в небольшом одиночном противне.

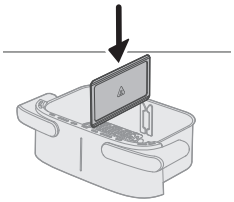
Приготовление по таблице ингредиентов



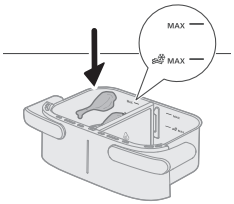
1 Поместите нижние пластины в противень.

Примечание

- Это нормально, если для установки нижних пластин в противень требуется некоторое усилие.



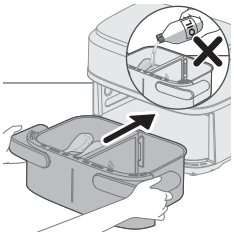
2 Установите разделитель.



3 Положите ингредиенты в левый противень.

Примечание

- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.

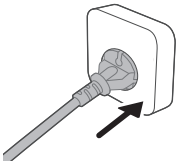


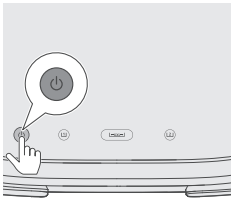
4 Установите противень назад в аэрогриль.

Осторожно!

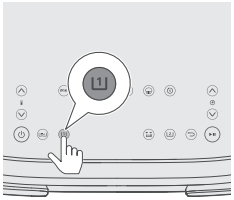
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

5 Вставьте сетевую вилку в розетку.





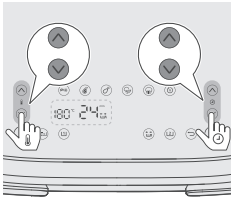
6 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



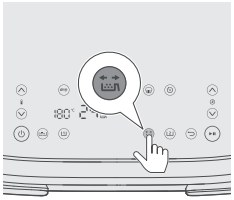
7 Выберите левый противень. Начнут мигать индикаторы времени и температуры на левой стороне.

Примечание

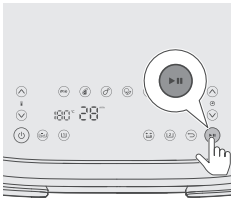
- Не нажимайте кнопку "Противень XXL" для приготовления в маленьком противне с разделителем. Это может привести к подгоранию продуктов и чрезмерному энергопотреблению.



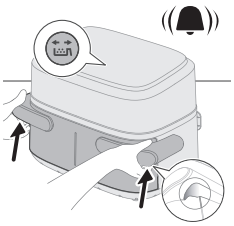
8 С помощью кнопок выбора температуры и времени выберите необходимые значения времени и температуры (см. таблицу ингредиентов).



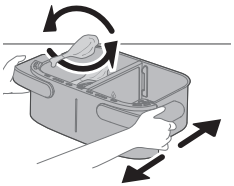
9 Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы прибор оповестил вас о необходимости встряхнуть ингредиенты во время приготовления, если это необходимо См. столбец с примечаниями в таблице ингредиентов.



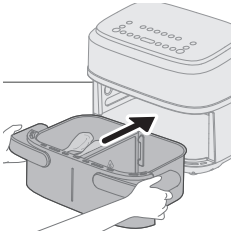
10 Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления.



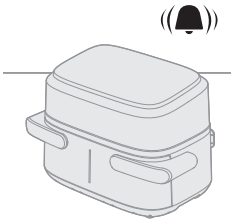
11 Когда услышите звуковой сигнал напоминания о встряхивании, выдвиньте противень, держа его за боковую ручку обеими руками.



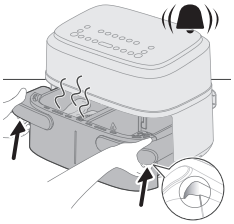
12 Встряхните противень над раковиной.



13 Установите противень на место.



14 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



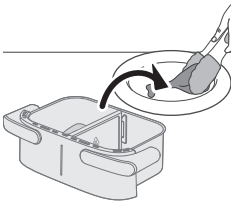
15 Удерживайте боковые ручки в позиции паза, чтобы выдвинуть противень, и проверьте, что ингредиенты готовы.

Осторожно!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку и др.) после извлечения из устройства.**

Совет

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



16 Аккуратно извлеките ингредиенты из противня с помощью щипцов для барбекю.

Осторожно!

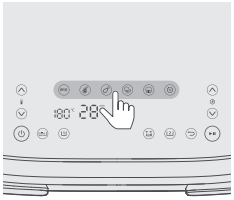
- **Не наклоняйте противень при извлечении ингредиентов, поскольку из противня может выпасть корзина, и вода может разбрызгаться.**
- **После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.**
- **Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

Таблица ингредиентов для одиночного противня

	Объем	Температура (°C)	Время (мин)	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Маленькая порция	540 г	200	27	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 13, 16, 20 и 23-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции картофеля фри.

Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	800 г	200	39	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 18, 23, 28 и 33-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	400 г	180	30–35	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	400 г	200	20–22	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	400 г	200	15–20	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Мясной рулет	600 г	150	42–47	Используйте приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	2 шт.	200	18–22	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	4 шт.	180	26	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	3 шт.	180	21–23	Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба (около 300–400 г)	1 шт.	200	23–25	Перевернуть по истечении половины времени

Рыбное филе (около 200 г)	2 шт.	200	24–27	
Овощная смесь (крупно порезанная)	860 г	180	21	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 10 и 16-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.
Маффины (около 40 г)	6 шт.	160	15	
Пирог	300 г	160	40–45	Используйте приспособление для выпечки; форма должна быть максимально плоской, чтобы кекс не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто; проверьте, что он готов, прежде чем доставать кекс.
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	4 шт.	180	8	



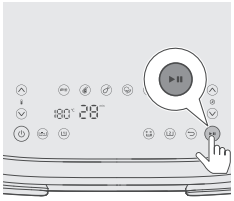
Приготовление с предустановками

1 Выполните шаги 1–7, описанные в главе "Приготовление 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.

Таблица предустановок для одиночного противня

	Значок	Объем	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Примечание
Замороженный картофель фри		400 г	180	24	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Стейк (150–200 г)		4 шт.	200	22	
Куриные ножки (около 125 г)		5 шт.	180	26	Встряхнуть один раз, повернуть или помешать в середине приготовления
Овощная смесь		500 г	180	18	Крупно нарезать; встряхнуть повернуть или помешать в середине приготовления
Кекс/маффин (около 50 г)		6 шт.	160	20	Маффин: используйте формы для кексов
Разогрев			160	16	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.

Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Для противня XXL нужно 800 г, а для одиночного противня — 400 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.

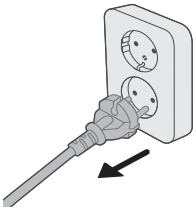
6 Положите ломтики в корзину.

Очистка

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.**

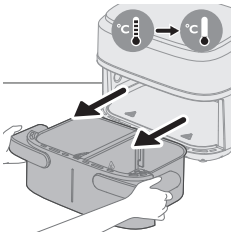
Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.



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.

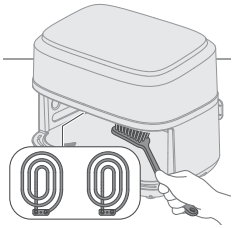


2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

3 Очистите противень, нижние пластины и разделитель 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

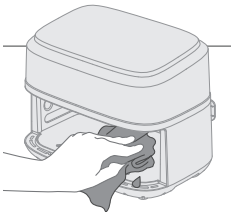
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- При необходимости для удаления частиц пищи, приставших к нагревательному элементу, можно использовать щетку мягкой или средней жесткости. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.



4 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

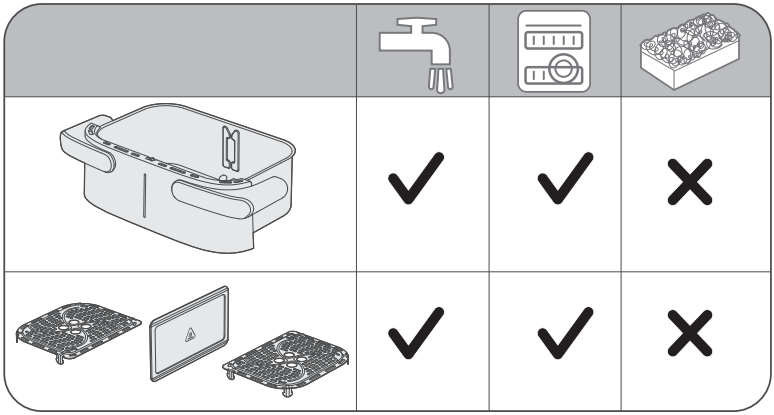


5 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.

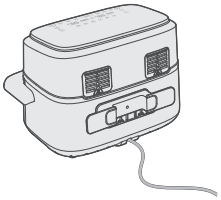


6 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Таблица по уходу



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.

Проблема	Возможная причина	Решение
		Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		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.

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.	Устройство не нагревается. Подождите не менее 60 минут перед использованием (при комнатной температуре). Если проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E2".	Разделитель не собран.	Соберите разделитель.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Оповещение E2 отображается, когда прекращается приготовление в одном малом противне и сразу же начинается приготовление во втором малом противне.	Извлеките противень и дайте устройству остыть в течение 2 минут, после чего установите противень на место, чтобы подготовиться к приготовлению во втором малом противне.
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.

Зміст

Важливі заходи безпеки 887
Небезпечно 887
Попередження 888
Увага! 889
Електромагнітні поля (ЕМП) 890
Переробка 890
Гарантія та підтримка 890
Інформація про екодизайн 891
Вступ 891
Загальний опис 892
Основні частини 892
Опис панелі керування 893
Опис функцій 893
Перед першим використанням 894
Підготовка до першого використання 895
Використання пристрою 895
Приготування у надвеликій XXL чаші 895
Приготування у двох чашах 902
Приготування в одній малій чаші 907
Чищення 914
Таблиця з чищення 916
Зберігання 916
Усунення несправностей 916

Важливі заходи безпеки

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте її для майбутньої довідки.

Небезпечно

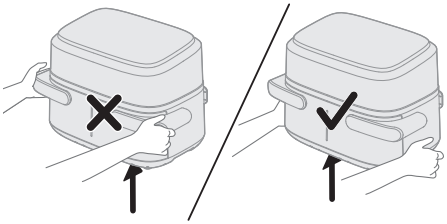
- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у чашу, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу й 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.

- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в чаші.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипала їжа.
- Перед першим використанням потрібно встановити на пристрій тримач кабелю.
- Будьте обережні під час чищення верхньої ділянки відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.
- Не під'єднуйте до розетки, не знявши пакувальний матеріал і не вийнявши тримач кабелю із шухляди.

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.
- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися.
- 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 і його кабель подалі від дітей віком до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 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, які виходять із місця розташування ручки.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- 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 велике відділення, її електрична потужність також 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.

- Оскільки ця мультипіч має велике відділення, вона багато важить, коли наповнена їжею. Ніколи не тримайте пристрій лише однією рукою за ручку.
- 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, розділювач та аксесуари, розміщені всередині відділення для приготування їжі, нагріваються. Завжди поводьтеся обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Читайте вказівки в посібнику користувача.
- Не тримайте пристрій за ручку чаші.



- Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла. Ніколи не виймайте цей розділювач.
- Не ставте чашу на панель інтерфейсу, оскільки вона може впасти і спричинити травмування.

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 в сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- 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 свіжу картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.
- Будьте обережні, виливаючи готову страву, і стежте за тим, щоб не випали аксесуари.
- У разі використання чаші розміру XXL, програми для лівого та правого відділень необхідно зробити однаковими.
- Цей пристрій постачається з коротким кабелем живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спотикання, які можуть виникати з довшим кабелем живлення.
- Подовжувальні кабелі можна використовувати, якщо робити це з обережністю. Якщо використовується подовжувальний кабель:
  - Зазначений електричний номінал кабелю повинен відповідати номіналу пристрою.
  - Кабель потрібно розмістити таким чином, щоб він не звисав над краєм стільниці або столу, де його можуть потягнути діти або випадково перечепитися.
  - Подовжувач повинен бути заземленим 3-жильним кабелем.
- Цей пристрій має поляризовану вилку (один контакт ширший за інший). Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, цю вилку можна вставляти в поляризовану розетку лише одним боком. Якщо вилка не повністю входить у розетку, переверніть її. Якщо вона надалі не входить, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся будь-яким чином модифікувати вилку.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Гарантія та підтримка

Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, пропонує дворічну гарантію на цей виріб з дати придбання (або дати доставки, якщо вона відбулась пізніше). 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 чи запасні частини або ви хочете скористатися гарантією, відвідайте веб-сайт **home.id/warranty**.

Інформація про екодизайн

Інформація про екодизайн для ідентифікатора(ів) моделі: NA15x

Опис	Символ	Значення	Одиниці
Споживання енергії в режимі вимкнення	P_{off}	0,2	Вт
Споживання енергії в режимі вимкнення	P_{sb}	Немає	Вт
Час до автоматичного переходу в режим очікування	T_{sb}	20	хв
Стандарт вимірювання споживацької цінності	EN 50564:2011		
Контактна інформація для отримання додаткових відомостей	DAP B.V. Tussendiepen 4a, 9206AD Drachten, The Netherlands (Нідерланди)		
Пристрій відповідає вимогам екологічного дизайну РЕГЛАМЕНТУ КОМІСІЇ (EU) 2023/826.			

Вступ

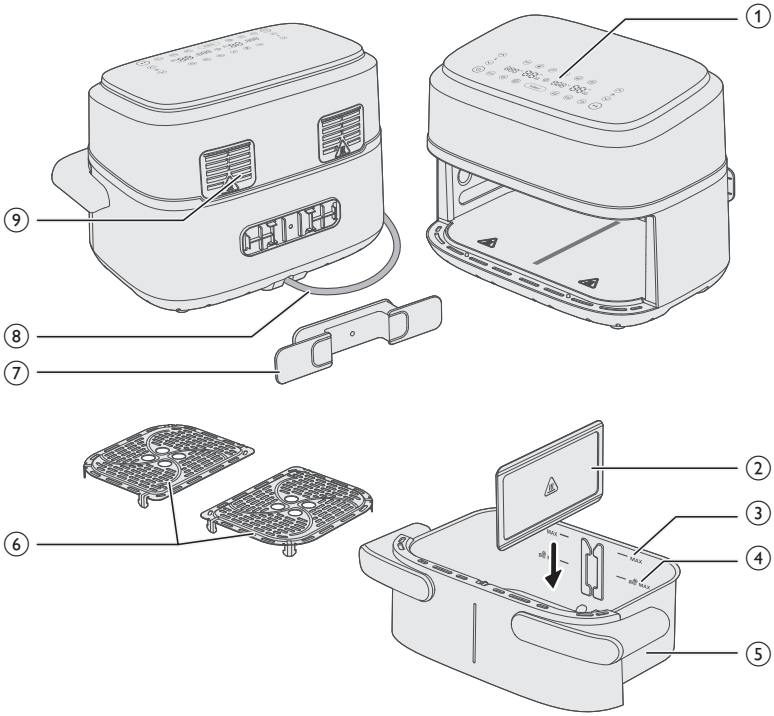
Вітаємо і ласкаво просимо до спільноти Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку ми пропонуємо, зареєструйте свій виріб на вебсайті **www.philips.com/welcome**.

Мультипіч із двома кошиками зі знімним розділювачем дозволяє вибрати чаші різної ємності. Можна приготувати 1–2 порції їжі у малій чаші ємністю 3,55 л і велику порцію їжі для цієї сім'ї у надвеликій XXL чаші ємністю 7,1 л без розділювача. Також можна одночасно приготувати дві різні страви з різною температурою і часом приготування.

Пристрій підтримує додаток HomeID, де ви знайдете покрокові інструкції й сотні апетитних страв із конкретними налаштуваннями для мультипечі з двома кошиками. Завантажте додаток, використовуючи QR-код на упаковці.

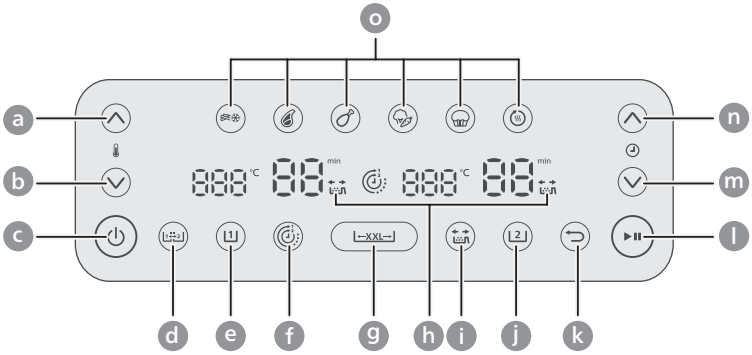
Загальний опис



Основні частини

1 Панель керування
2 Знімний розділювач
3 Індикація MAX для продуктів
4 Індикація MAX для закусок на базі замороженої картоплі
5 Надвелика XXL чаша ємністю 7,1 л
6 Нижні пластини
7 Тримач кабелю
8 Кабель живлення
9 Отвори виходу повітря

Опис панелі керування



a Збільшення температури
b Зменшення температури
c Кнопка увімк./вимк.
d Кнопка функції копіювання
e Кнопка лівої чаші
f Кнопка функції часу
g Кнопка надвеликої XXL чаші
h Індикація нагадування про струшування
i Кнопка нагадування про струшування
j Кнопка правої чаші
k Кнопка повернення
l Кнопка пуску/паузи
m Кнопка зменшення часу
n Кнопка збільшення часу
o Кнопки попередньо встановлених налаштувань

Опис функцій

Функція копіювання

Можна встановити час і температуру для однієї чаші та скопіювати налаштування для іншої чаші, натиснувши кнопку функції копіювання.

Функція часу

Автоматично синхронізує час приготування, щоб обидві чаші завершили приготування одночасно, навіть якщо час приготування різний.

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, як блимає піктограма струшування поруч із дисплеєм часу.

Попередні налаштування

Ви можете вибрати з-поміж 6 попередньо встановлених налаштувань. Попередньо встановлені налаштування – 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».

Заморожена картопля-фрі	Біфштекс	Курячі гомілки	Овочеве асорті	Пиріг/мафіни	Підігрівання

Кнопка надвеликої XXL чаші

Можна готувати в одній надвеликий XXL чаші ємністю 7,1 л, вийнявши розділювач і натиснувши кнопку надвеликої XXL чаші.

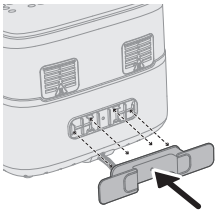
Кнопка повернення

Використовуйте кнопку повернення, якщо ви помилково вибрали неправильне попереднє налаштування/функцію.

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



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 Вийміть тримач кабелю із чаші і під'єднайте його до відповідної ділянки на задній панелі пристрою, зафіксувавши на місці.

Увага!

- **Тримач кабелю також виконує функцію розділювача, створюючи простір між пристроєм і стіною, щоб запобігти накопиченню тепла.**

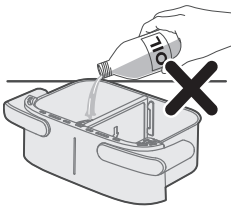
Підготовка до першого використання

Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.

Примітка

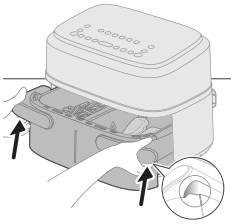
- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафа).

Використання пристрою



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.**



Примітка

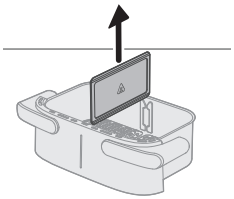
- Під час приготування або відразу після приготування, якщо ви хочете вийняти чашу, тримайте за положення пазів бічних ручок, щоб не обпектися гарячим повітрям, яке виходить із пристрою.

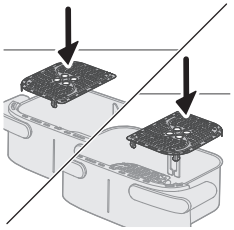
Приготування у надвеликій XXL чаші

Щоб приготувати велику порцію однієї страви, вийміть розділювач і використайте все місце для приготування у надвеликій XXL чаші ємністю 7,1 л.

Приготування за допомогою таблиці продуктів

1 Вийміть розділювач.

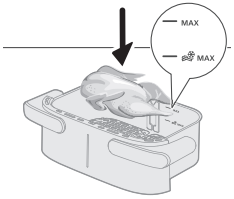




2 Вставте нижні пластини в чашу.

Примітка

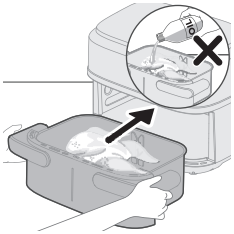
- Докладати певних зусиль, щоб помістити нижні пластини в чашу, – це нормально.



3 Покладіть продукти в чашу.

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 наповнюйте чашу вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість готової страви.

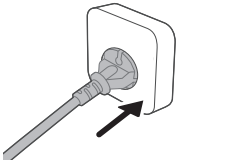


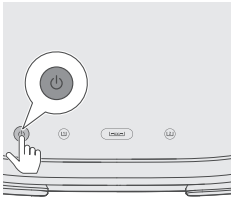
4 Встановіть чашу назад у мультипіч.

Увага!

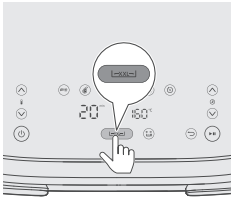
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**

5 Вставте штекер у розетку.





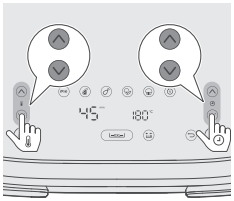
6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



7 Натисніть кнопку XXL.

Примітка

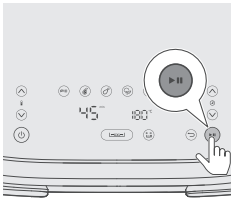
- Не вибирайте кнопку лівої чаші ⑪ або кнопку правої чаші ⑫ для надвеликої XXL чаші без розділювача. Це може спричинити нерівномірні результати.



8 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру (див. таблицю продуктів).

Порада

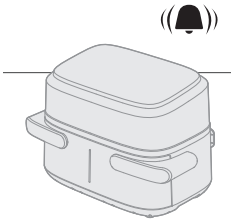
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Для нагадування про необхідність струшування продуктів натисніть кнопку нагадування про струшування "😊", щоб увімкнути цю функцію.



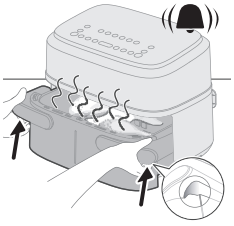
9 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

Примітка

- Якщо продукти потрібно струсити або перевернути під час приготування (пролунає "звуковий" сигнал і почне блимати сповіщення про струшування, якщо увімкнено нагадування про струшування), вийміть чашу із кошиком і струсіть її над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій.



10 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



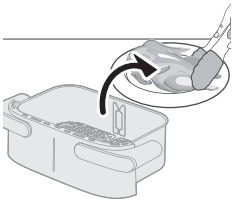
11 Тримайте за положення пазів бічних ручок, щоб вийняти чашу, і перевірте готовність продуктів.

Увага!

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть її жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.**
- **Під час приготування або відразу після приготування, якщо ви хочете вийняти чашу, тримайте за положення пазів бічних ручок, щоб не обпектися гарячим повітрям, яке виходить із пристрою.**

Примітка

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.



12 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 олія.**
- **Після приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.**
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**

Таблиця продуктів для надвеликої XXL чаші

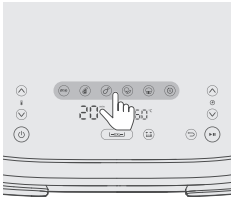
	Кількість їжі	Температура (°C)	Час (хв)	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Мала порція	1100 г	200	28	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 13, 17, 20 і 24 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування невеликих порцій картоплі фрі.
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Велика порція	1650 г	200	41	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 19, 23, 29 і 35 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	800 г	180	28–33	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	800 г	200	17–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Заморожені млинці	800 г	200	10–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
М'ясний хлібець	1000 г	150	50–55	Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (стейк) (приблизно 190 г)	5 шматків	200	18–20	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	8 штук	180	25	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	6 штук	180	18–21	Переверніть у процесі приготування
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	3–4 шт.	200	16–20	Переверніть у процесі приготування
Філе риби (приблизно 200 г)	5 шматків	200	15–20	
Овочеве асорті (грубо нарізане)	1200 г	180	18–22	Встановлюйте час приготування на власний смак. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Овочеве асорті (грубо нарізане) Велика порція	2000 г	180	20	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 10 і 15 хвилин самостійно струсіть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
Мафіни (прибл. 40 г)	12 штук	160	15	

Пироги	500 г	140	40–45	Використовуйте форму для випікання. Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме. Перш ніж виймати хліб, перевірте його готовність.
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	8 штук	180	8	
Домашній хліб	500 г	160	40–45	Використовуйте форму для випікання. Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме. Перш ніж виймати хліб, перевірте його готовність.
Ціла курка (1,4 кг)	1 штука	180	40–50	Перед приготуванням притисніть курку, щоб її тіло було відносно плоским. Курка має бути нижче позначки "Max" і не має торкатися нагрівального елемента під час приготування.
Курячі гомілки з овочами	2 кг	180	45–60	Струшуйте/перевертайте курячі гомілки під час приготування
Ціле філе лосося	1,5 кг	180	20–30	немає
2 свіжі багети	1 кг	170	25–40	немає
Шоколадне печиво	450 г	180	15–25	немає

Лазанья	2 кг	170	40–50	Коли мине половина часу приготування, посипте сиром зверху. Можна використовувати приладдя для випікання чи будь-яку форму, яка підходить для надвеликої XXL чаші.
Яблучний штрудель	2 кг	170	30–45	немає
Свіжі булочки	600 г	170	20–35	немає
Фрикадельки із запеченими ньоккі	2 кг	170	20–30	Фрикадельки слід покласти в чашу, а ньоккі разом із соусом та сиром – у приладдя для випікання; перевертайте фрикадельки під час приготування
Рулет з індички з овочами	2 кг	180	45–60	Струшуйте/перевертайте все під час приготування

Приготування з попередніми налаштуваннями

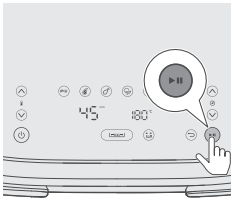


1 Виконайте кроки 1–7 у розділі "Приготування за допомогою таблиці продуктів", щоб спочатку виконати загальні кроки.

2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Порада

- Щоб перейти до іншого попередньо встановленого налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування.

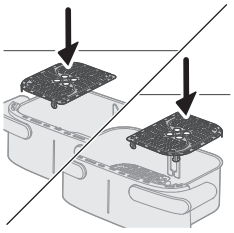


3 Почніть приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

Таблиця попередньо встановлених налаштувань для надвеликої XXL чаші

	Пікто-грама	Кількість їжі	Стандарт-на температ-ура, ℃	Стандарт-ний час, хв	Примітка
Заморожена картопля-фрі		800 г	180	23	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Біфштекс (150–200 г)		8 шматків	200	20	
Курячі гомілки (приблизно 125 г)		10 штук	180	24	струсіть 1 раз, переверніть чи помішайте під час приготування
Овочеве асорті		1200 г	180	20	Грубо нарізані; струсіть, переверніть чи помішайте під час приготування
Пиріг/мафіни		500 г	140	40	Пиріг: використовуйте приладдя для випікання; форма виробу має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме. Перш ніж виймати пиріг, перевірте його готовність
Розігрів			160	15	Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Приготування у двох чашах



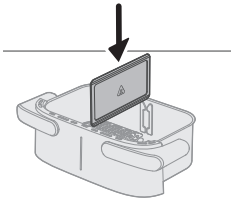
Приготування із функцією часу

У разі приготування двох страв із різними температурами й часом використовуйте **функцію часу**, щоб обидві страви приготувалися одночасно.

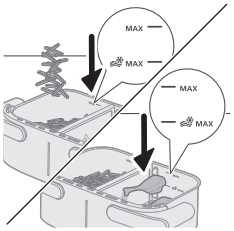
1 Вставте нижні пластини в чашу.

Примітка

- Докладати певних зусиль, щоб помістити нижні пластини в чашу, – це нормально.



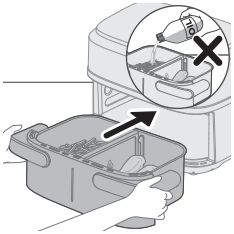
2 Вставте розділювач.



3 Покладіть у різні кошики два продукти, наприклад заморожену картоплю-фрі та курячі гомілки.

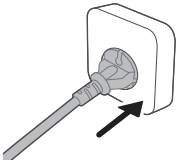
Примітка

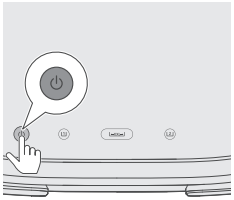
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте чашу вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість готової страви.



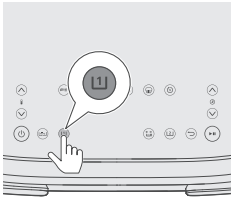
4 Встановіть чашу назад у мультипіч.

5 Вставте штекер у розетку.

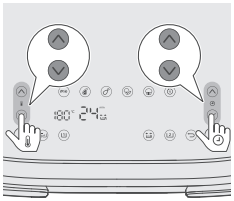




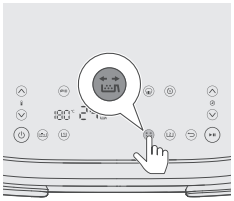
6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



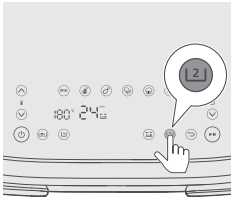
7 Виберіть ліву чашу. Індикатор часу і температури зліва починає блимати.



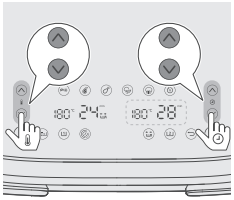
8 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.



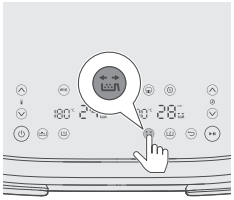
9 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування, якщо це потрібно (детальніше див. колонку приміток у таблиці продуктів).



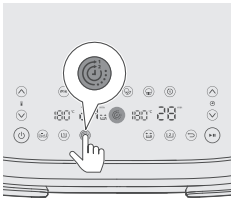
10 Виберіть праву чашу. Індикатор часу й температури справа починає блимати.



11 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру.



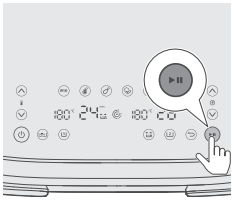
12 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування, якщо це потрібно. Детальніше див. колонку приміток у таблиці продуктів.



13 Натисніть кнопку функції часу, щоб обидві страви були готовими одночасно.

Примітка

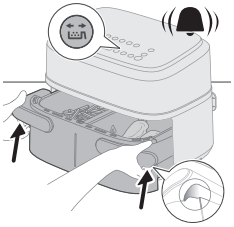
- Якщо ви готуєте дві страви за допомогою різних функцій, температур та часу, і вони повинні бути готові в різний час, то можете пропустити цей крок.
- Якщо під час приготування налаштувати час для однієї чаші, функція часу вимкнеться, а обидві чаші працюватимуть окремо. Щоб знову увімкнути функцію часу, натисніть кнопку пуску/паузи, після чого натисніть кнопку функції часу, а потім знову натисніть кнопку пуску/паузи, щоб продовжити приготування.



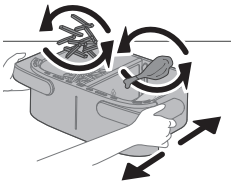
14 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

Порада

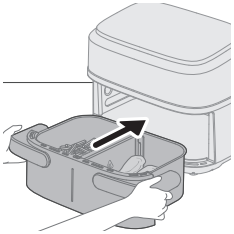
- Щоб призупинити приготування в обох чашах, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб продовжити приготування для обох чаш, натисніть її знову.
- Щоб призупинити приготування лише в одній чаші, спершу виберіть цю чашу й натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб продовжити приготування для цієї чаші, натисніть цю кнопку 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.



15 Коли пролунає звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу, тримаючи за бічну ручку обома руками.



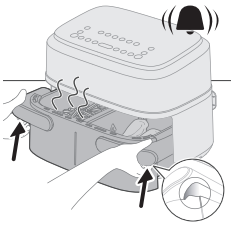
16 Струсіть чашу над раковиною.



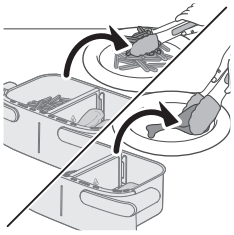
17 Поставте чашу в пристрій.



18 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



19 Тримайте за положення пазів бічних ручок, щоб вийняти чашу, і перевірте готовність продуктів. Якщо вони ще не готові, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте ще кілька хвилин.

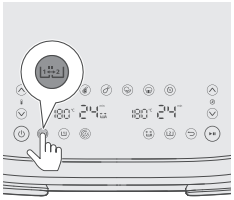


20 Обережно вийміть продукти із чаші щипцями для барбекю.

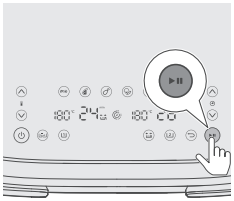
Приготування з функцією копіювання

Функція копіювання використовується для приготування великої кількості тієї самої чи іншої їжі з використанням тієї самої температури й часу.

1 Виконайте кроки 1–9 у розділі "Приготування із функцією часу".



2 Натисніть кнопку функцію копіювання.

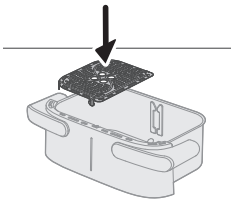


3 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

Приготування в одній малій чаші

Для приготування невеликої порції однієї страви в одній малій чаші.

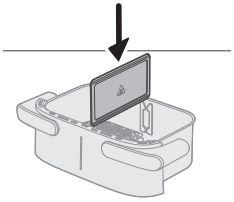
Приготування за допомогою таблиці продуктів



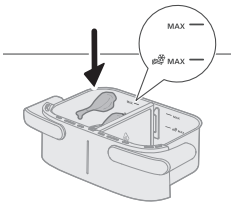
1 Вставте нижні пластини в чашу.

Примітка

- Докладати певних зусиль, щоб помістити нижні пластини в чашу, – це нормально.



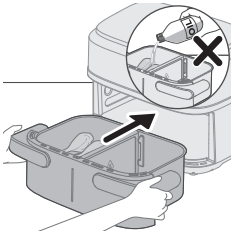
2 Вставте розділювач.



3 Покладіть продукти в ліву чашу.

Примітка

- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте чашу вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість готової страви.

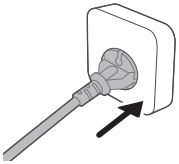


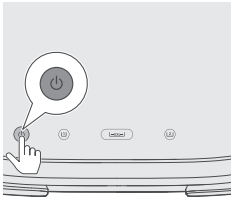
4 Встановіть чашу назад у мультипіч.

Увага!

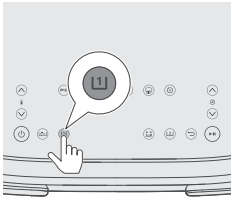
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**

5 Вставте штекер у розетку.





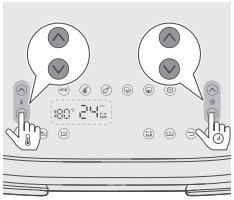
6 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк.



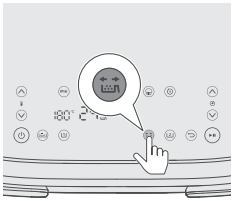
7 Виберіть ліву чашу. Індикатор часу і температури зліва починає блимати.

Примітка

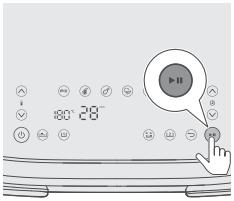
- Не вибирайте кнопку "надвеликої XXL чаші" для приготування в одній малій чаші з розділювачем. Це може спричинити перепікання страви та більше споживання енергії.



8 Натискайте кнопку збільшення/зменшення температури і кнопку збільшення/зменшення часу, щоб вибрати необхідний час і температуру (див. таблицю продуктів).



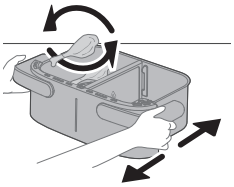
9 Натисніть кнопку нагадування про струшування, щоб нагадати про струшування їжі під час приготування, якщо це потрібно. Детальніше див. колонку приміток у таблиці продуктів.



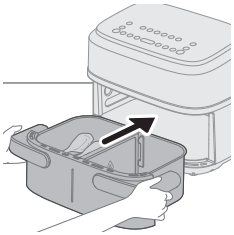
10 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.



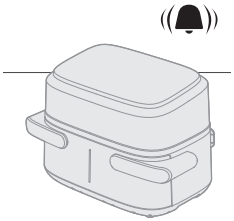
11 Коли пролунає звуковий сигнал нагадування про струшування, вийміть чашу, тримаючи за бічну ручку обома руками.



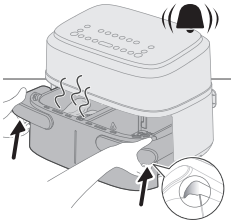
12 Струсіть чашу над раковиною.



13 Поставте чашу в пристрій.



14 Коли таймер подасть звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



15 Тримайте за положення пазів бічних ручок, щоб вийняти чашу, і перевірте готовність продуктів.

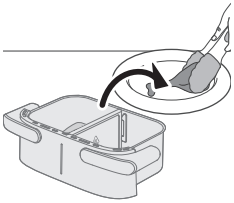
Увага!

- **Після приготування чаша мультипечі гаряча. Завжди кладіть чашу на жаростійку робочу поверхню (наприклад, підставку тощо), коли виймаєте її з пристрою.**

Порада

- Якщо страва ще не готова, просто вставте чашу назад у мультипіч і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

16 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.**
- **Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.**

Таблиця продуктів для однієї чаші

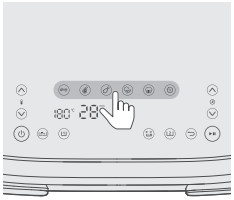
Кількість їжі	Температура (°C)	Час (хв)	Примітка

Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Мала порція	540 г	200	27	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 13, 16, 20 і 23 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування невеликих порцій картоплі фрі.
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм) Велика порція	800 г	200	39	Вимкніть нагадування про струшування та вчасно струсіть або переверніть страву вручну через 18, 23, 28 і 33 хвилини. Під час приготування струсіть страву 4 рази, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій картоплі фрі.
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	400 г	180	30–35	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	400 г	200	20–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені млинці	400 г	200	15–20	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
М'ясний хлібець	600 г	150	42–47	Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (стейк) (приблизно 190 г)	2 шматки	200	18–22	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Курячі гомілки (приблизно 125 г)	4 штуки	180	26	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	3 штуки	180	21–23	Переверніть у процесі приготування
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	1 штука	200	23–25	Переверніть у процесі приготування
Філе риби (приблизно 200 г)	2 шматки	200	24–27	
Овочеве асорті (грубо нарізане)	860 г	180	21	Вимкніть нагадування про струшування та під час приготування через 10 і 16 хвилин самостійно струсіть або перемішайте страву, щоб досягти оптимального результату приготування великих порцій овочевого асорті.
Мафіни (прибл. 40 г)	6 штук	160	15	
Пироги	300 г	160	40–45	Використовуйте приладдя для випікання. Форма пирога має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме. Перш ніж виймати пиріг, перевірте його готовність.
Попередньо спечений хліб/рогалики (приблизно 60 г)	4 штуки	180	8	

Приготування з попередніми налаштуваннями

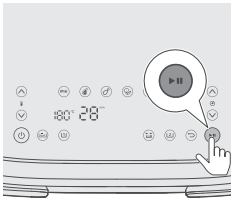
1 Виконайте кроки 1–7 у розділі "Приготування за допомогою таблиці продуктів".



2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.

Порада

- Щоб перейти до іншого попередньо встановленого налаштування, натисніть кнопку повернення або скасуйте вибір кнопки попередньо встановленого налаштування.



3 Почніть приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

Таблиця попередньо встановлених налаштувань для однієї чаші

	Піктограма	Кількість їжі	Стандартна температура, ℃	Стандартний час, хв	Примітка
Заморожена картопля-фрі		400 г	180	24	Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Біфштекс (150–200 г)		4 шматків	200	22	
Курячі гомілки (приблизно 125 г)		5 штук	180	26	струсіть 1 раз, переверніть чи помішайте під час приготування
Овочеве асорті		500 г	180	18	Грубо нарізані; струсіть, переверніть чи помішайте під час приготування
Пиріг/мафіни (прибл. 50 г)		6 штук	160	20	Мафіни: використовуйте форми для мафінів
Розігрів			160	16	Відрегулюйте час залежно від страви та кількості їжі

Порада. Зберігайте страву теплою

- 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.

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультипечі:

- Для надвеликої XXL чаші потрібно 800 г, а для однієї чаші – 400 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.

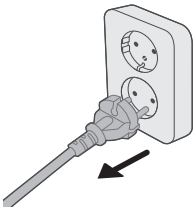
6 Покладіть картопляну соломку в кошик.

Чищення

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.**

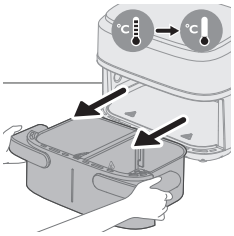
Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.



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.

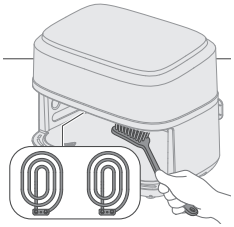


2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

3 Помийте чашу, нижні пластини й розділювач у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. «Таблиця з чищення»).

Порада

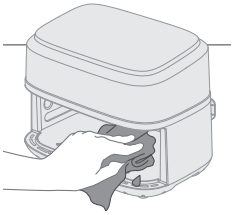
- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити 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 середньої жорсткості щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, щоб не пошкодити покриття нагрівального елемента.



4 Почистьте нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

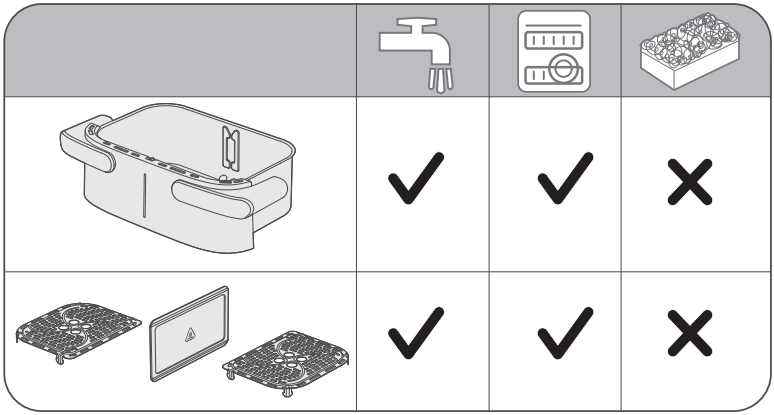


5 Щоб запобігти подряпинам, обережно витріть зовнішню частину пристрою чистою та м'якою ганчіркою без складок. Почніть зі злегка змоченої тканини, а потім беріть суху, якщо це необхідно.

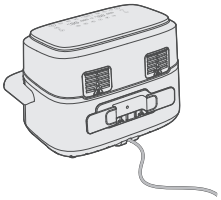


6 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.

Таблиця з чищення



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.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
		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.
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.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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.
	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.	Пристрій надто холодний. Дайте йому постояти за кімнатної температури щонайменше протягом 60 хвилин. Якщо проблему не вдасться вирішити, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
На екрані мультипечі відображається індикація «E2».	Розділювач не зібрано.	Зберіть розділювач.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	З’явиться попередження "E2", а приготування припиниться, коли одна мала чаша припинить готувати їжу, а інша мала чаша почне готувати.	Вийміть чашу, щоб пристрій охолонув протягом 2 хвилин, і встановіть її назад, щоб підготуватися до приготування в іншій малій чаші.
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.

Мазмұны

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы 920
Қауіпті жағдайлар 920
Ескерту 921
Сақ болыңыз 922
Электромагниттік өрістер (ЭМӨ) 923
Өңдеу 923
Кепілдік және қолдау көрсету 924
Экодизайн ақпараты 924
Кіріспе 924
Жалпы сипаттамасы 925
Негізгі бөлшектер 925
Басқару панелінің сипаттамасы 926
Функциялардың сипаттамасы 926
Алғаш рет қолданар алдында 927
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар 928
Құрылғыны қолдану 928
XXL өлшемді табада пісіру 928
Қос табада пісіру 935
Шағын бір табада пісіру 940
Тазалау 947
Тазалау кестесі 949
Сақтау 949
Ақаулықтарды жою 949

Маңызды қауіпсіздік нұсқауы

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

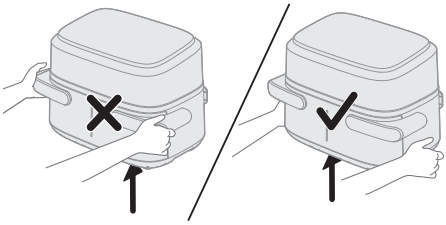
- Құрылғыны ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға да, оны ағын судың астында шаюға да болмайды.
- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым табаға 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.
- Ешқашан табада көрсетілген максимум деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Пештің таза болуын және онда тағам қалдықтарының болмауын әрқашан тексеріңіз.
- Алғаш рет пайдаланарда, сым ұстағышы құрылғыға жиналуы керек.
- Пісіру камерасының жоғарғы бөлігін тазалау кезінде абай болыңыз: қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеті ыстық болады.
- Орауыш материал мен сым ұстағышты тартпаға салмайынша, құралды розеткаға қоспаңыз.

Ескерту

- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны Philips, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құралды жерге тұйықталу сөндіргішімен қорғалған жерге тұйықталған розеткаға ғана қосыңыз.
- Ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын әрдайым тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.
- Бақылау астында болса немесе құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құралды 8 бен одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамда пайдалана алады.
- Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрал мен оның баусымын бірге, 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Құралды қабырғаға қарсы немесе басқа да құралдарға қарсы қоймаңыз. Құрылғылардың артында, екі жағынан және құрылғының үстінен кемінде 10 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 құралдан табаны алу кезінде тұтқаның жанынан шыққан ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- 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.

- Бұл мультипеште үлкен камера болғандықтан, оның электр қуаты жоғары. 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 мультипеште үлкен камера болғандықтан, тағам толып тұрған кезде оның салмағы ауыр болады. Сондықтан оның тұтқасын бір қолмен ұстамаңыз.
- Құралды осы нұсқаулықта сипатталғаннан басқа ешқандай мақсаттарда пайдаланбаңыз, тек Philips түпнұсқалық керек-жарақтарын ғана пайдаланыңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Пісіру камерасының ішіне қойылған таба, бөлгіш пен керек-жарақтар құрылғыны пайдалану кезінде және одан кейін қызып кетеді, әрқашан абайлап ұстаңыз.
- Құралды алғаш қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз. Онлайн пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларды басшылыққа алыңыз.
- Құрылғыны табаның ұстағышынан ұстап көтермеңіз.



- Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады. Бұл аралық бөлгішті еш уақытта алмаңыз.
- Табаны пайдаланушы интерфейсі панеліне қоймаңыз, себебі ол құлап, адамды жарақаттауы мүмкін.

Сақ болыңыз

- Бұл құрал 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 құралды қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Құралды 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 компаниясының қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, аспапты қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды ұстамас немесе тазаламас бұрын, құралды 30 минуттай суытып алыңыз.
- Құралда дайындалған ингредиенттердің қара не қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз.
- Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-тан жоғары температурада қуырмаңыз (акриламидтің түзілуін болдырмау үшін).
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Дайындалған тағамды төгіп жатқанда абай болыңыз және аксессуарлардың құлап кетуіне жол бермеңіз.
- XXL табасын пайдаланған кезде сол жақтағы және оң жақтағы бағдарламалардың бірдей екеніне көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғы ұзын қуат сымын қолдану жағдайында шырмалып қалу немесе шалынып қалу қаупін төмендету үшін қысқа қуат сымымен жабдықталған.
- Сақтық шараларын орындай отырып, ұзартқыш сымдарды қолдануға болады. Ұзартқыш сым қолданылса:
  - Сымның белгіленген электр қуаты құрылғының қуатымен бірдей болуы керек.
  - Сымды үстелдің шетінен түсіп тұрмайтындай етіп орналастыру керек, кері жағдайда балалар оны тартуы немесе ол байқаусызда құлап кетуі мүмкін.
  - Ұзартқыш сым жерге тұйықталған, 3 бөлікті болуы керек.
- Бұл құрылғының полярлы ашасы бар (бір түйіспесі екіншісінен кеңірек). Электр тогының соғу қаупін төмендету үшін бұл аша полярлы розеткаға тек бір жолмен кіреді. Егер аша розеткаға толық кірмесе, оны кері бұрыңыз. Кері бұрған жағдайда да кірмей тұрса, білікті электрикке хабарласыңыз. Ашаны ешбір жолмен өзгертуге тырыспаңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл құрал электрмагниттік өрістердің әсеріне қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.

Өңдеу



- Бұл таңба осы электр өнімін қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді.
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздегі ережелерді сақтаңыз.

Кепілдік және қолдау көрсету

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Нидерланд мекенжайы бойынша тіркелген Versuni Netherlands B.V. компаниясы сатып алынған күннен кейін (немесе кейінірек жеткізілген болса, жеткізілген күннен кейін) осы өнімге екі жылдық кепілдікті ұсынады. Дұрыс пайдаланбау немесе нашар техникалық қызмет көрсету салдарынан ақау болса, бұл кепілдік жарамсыз. Біздің кепілдік тұтынушы ретіндегі заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосалқы бөлшектер, кепілдікті пайдалану туралы қосымша ақпаратты **home.id/warranty** веб-сайтымыздан қараңыз.

Экодизайн ақпараты

Модель идентификатор(лар)ына арналған экодизайн ақпараты: NA15x

Сипаттама	Таңба	Мәні	Бірлік
Өшірулі режимде қуат тұтыну	P_{off}	0,2	W
Күту режимінде қуат тұтыну	P_{sb}	Қолдану мүмкін емес	W
Күту режиміне автоматты ауысуға дейінгі кезең	T_{sb}	20	Мин
Қызмет құнын өлшеу стандарты	EN 50564:2011		
Қосымша ақпарат алуға арналған байланыс мәліметтері	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланд		
Құрылғы 2023/826 КОМИССИЯ РЕГЛАМЕНТІНІҢ (ЕО) экодизайн талаптарына сәйкес келеді.			

Кіріспе

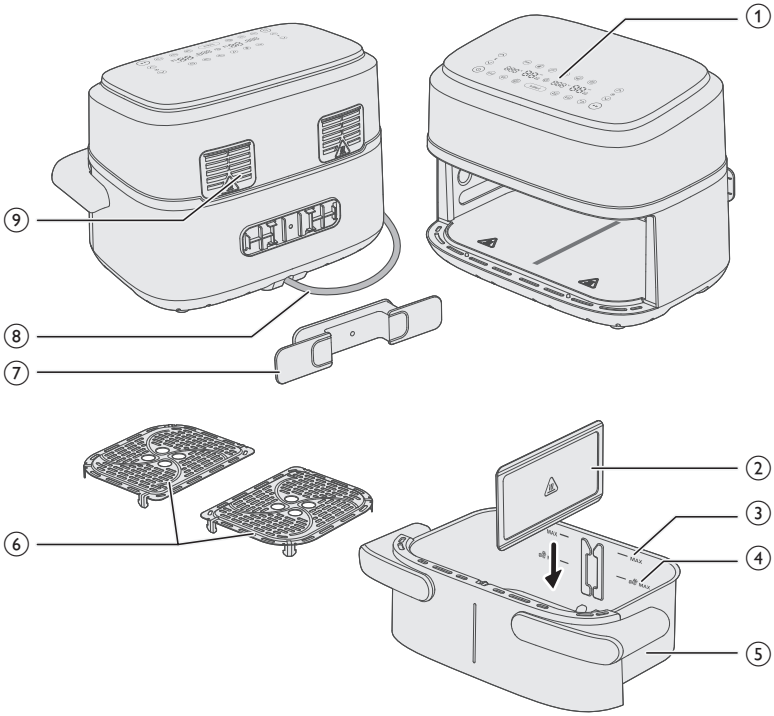
Құттықтаймыз! Philips отбасына қош келдіңіз!

Біз ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.philips.com/welcome** веб-сайтында тіркеңіз.

Алынбалы қалқасы бар екі себетті аэрогриль әртүрлі сыйымдылықтағы ыдысты таңдауға мүмкіндік береді, 3,55 л кіші табада 1-2 порция тағамды, 7,1 л XXL өлшемді ыдыста бүкіл отбасына арналған тағамның үлкен бөлігін пісіруге болады. Оған қоса, екі түрлі ингредиенттерді әртүрлі температурада және пісіру уақытында пісіріп, бір уақытта аяқтай аласыз.

Қос себетті аэрогрильге арналған реттелетін параметрлері бар қадамдық нұсқаулар мен жүздеген дәмді тағамдарды беретін HomeID қолданбасы кіреді. Қаптамадағы QR коды арқылы қолданбаны жүктеп алыңыз.

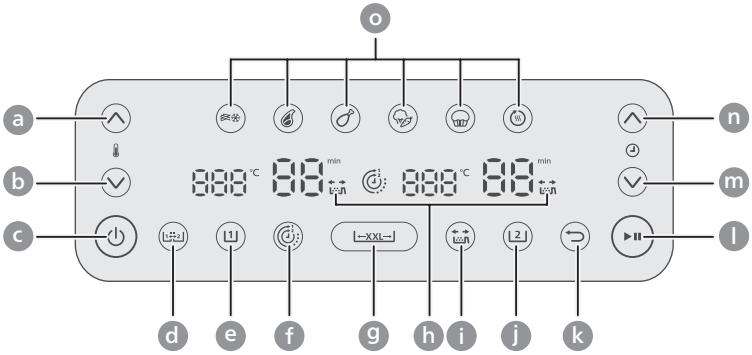
Жалпы сипаттамасы



Негізгі бөлшектер

1 Басқару панелі
2 Алынбалы бөлгіш
3 Ингредиенттер үшін «MAX» (ЕҢ ЖОҒ.) көрсеткіші
4 Мұздатылған картоп негізіндегі тіскебасарларға арналған «MAX» (ЕҢ ЖОҒ.) көрсеткіші
5 7,1 л XXL таба
6 Астыңғы табақтар
7 Сым ұстағыш
8 Ток сымы
9 Ауа шығатын жерлер

Басқару панелінің сипаттамасы



a Температураны жоғарылату
b Температураны төмендету
c Қосу/өшіру түймесі
d Көшіру функциясының түймесі
e Сол жақ таба түймесі
f Уақыт функциясының түймесі
g XXL таба түймесі
h Сілкілеу туралы еске салғыш көрсеткіші
i Сілкілеу туралы еске салғыш түймесі
j Оң жақ таба түймесі
k «Артқа» түймесі
l Бастау/уақытша тоқтату түймесі
m Уақытты азайту түймесі
n Уақытты арттыру түймесі
o Алдын ала орнатылған түймелер

Функциялардың сипаттамасы

Көшіру функциясы

Бір табаға уақыт пен температураны орнатуға және көшіру функциясының түймесін басу арқылы параметрді екінші табаға көшіруге болады.

Уақыт функциясы

Пісіру уақыттары әртүрлі болса да, екі табада бір уақытта пісіруді аяқтау үшін пісіру уақыттарын автоматты түрде синхрондайды.

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.

Алдын ала орнатылған бағдарламалар

6 алдын ала орнатылған бағдарламаның бірін таңдауға болады. 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.

Тоңазытылған картофель-фри	Стейк	Тауық аяқтары	Аралас көкөністер	Торт/маффин	Жылыту

XXL таба түймесі

Бөлгішті алып, XXL таба түймесін басу арқылы бір XXL өлшемді 7,1 л табада пісіруге болады.

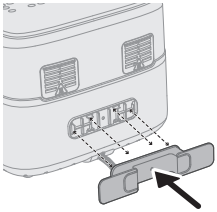
«Артқа» түймесі

Алдын ала орнатылған бағдарламаны қате таңдасаңыз, «Артқа» түймесін пайдаланыңыз.

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



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 ұстағышын табадан шығарып, оны орнына басып, құрылғының артқы жағындағы белгіленген орынға бекітіңіз.

Сақ болыңыз

- **Сым ұстағыш жылу жиналуын болдырмау үшін құрал мен қабырға арасында қашықтық түзу арқылы аралық бөлік ретінде де қолданылады.**

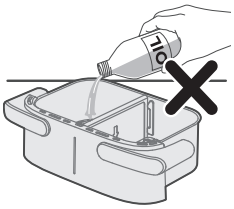
Алғаш рет қолданар алдындағы дайындықтар

Құрылғыны тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.

Ескертпе

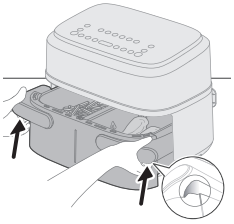
- Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бумен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.

Құрылғыны қолдану



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.**



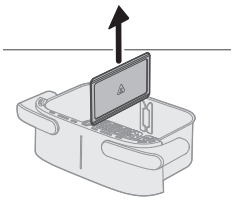
Ескертпе

- Пісіру кезінде немесе пісіргеннен кейін бірден табаны алғыңыз келсе, құрылғыдан шығып жатқан ыстық ауаға күйіп қалмас үшін бүйірлік тұтқаларды ойықтарынан ұстаңыз.

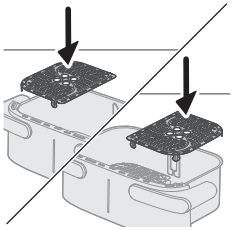
XXL өлшемді табада пісіру

Бір тағамның үлкен бөлігін дайындау үшін бөлгішті алып, 7,1 л XXL өлшемді табаның бүкіл кеңістігін пайдаланыңыз.

Тағамдар кестесін пайдаланып пісіру



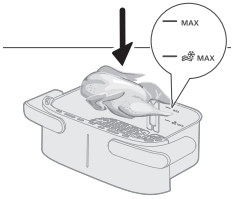
1 Бөлгішті шығарып алыңыз.



2 Астыңғы табақтарды табаға салыңыз.

Ескертпе

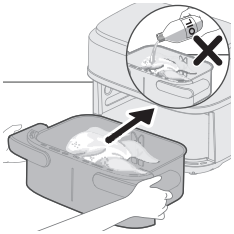
- Астыңғы табақтарды табаға салу үшін аздап күш қолдану қалыпты жағдай.



3 Ингредиенттерді табаға 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 «MAKC.» көрсеткішінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.

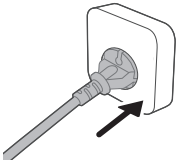


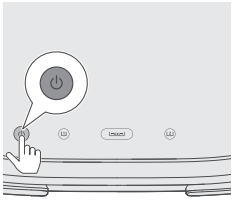
4 Табаны аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

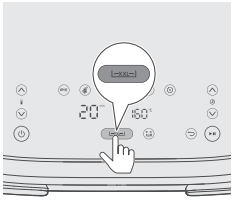
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**

5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.





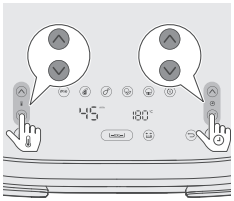
6 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



7 XXL түймесін басыңыз.

Ескертпе

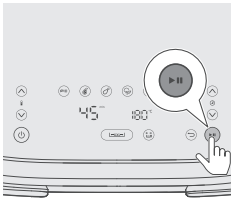
- Бөлгішсіз XXL табасында пісіру үшін Сол жақ таба түймесін Ⓘ немесе Оң жақ таба түймесін Ⓙ таңдамаңыз. Мұның салдарынан тамақ толық піспей қалуы мүмкін.



8 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны жоғарылату/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз (тағамдар кестесін қараңыз).

Кеңес

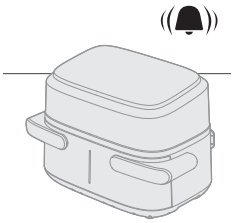
- Кейбір ингредиенттерді пісіру уақыты бойынша арасында сілкілеп немесе аударып тұру қажет («Тағам кестесі» бөлімін қараңыз). Ингредиенттерді сілкілеу керектігін еске салсын деп осы функцияны қосу үшін «Ⓚ» сілкілеу туралы еске салу түймесін басыңыз.



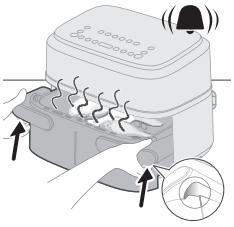
9 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

Ескертпе

- Егер пісіру уақытының жартысы өткенде ингредиенттерді сілкілеу немесе аудару қажет болса («Дыбыстық сигнал» дыбысы және сілкілеу туралы еске салғыш қосулы болса, сілкілеу туралы хабарландыру жыпылықтайды), табаны себетпен бірге тартып, раковинаның үстінде сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



10 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



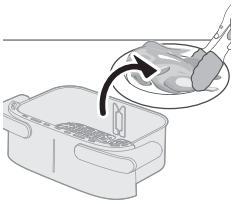
11 Табаны шығарып алып, ингредиенттер дайын екенін тексеру үшін, бүйірлік тұтқаларды ойықтарынан ұстаңыз.

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.**
- **Пісіру кезінде немесе пісіргеннен кейін бірден табаны алғыңыз келсе, құрылғыдан шығып жатқан ыстық ауаға күйіп қалмас үшін бүйірлік тұтқаларды ойықтарынан ұстаңыз.**

Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.



12 Ингредиенттерді барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

Сақ болыңыз

- **Ингредиенттерді алған кезде, табаны көлбеу ұстамаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі және май шашырауы мүмкін.**
- **Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**

XXL табасының тағам кестесі

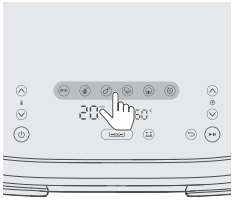
	Тағам мөлшері	Температура (°C)	Уақыт (минут)	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Шағын порция	1100 г	200	28	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 13, 17, 20 және 24-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Шағын порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Үлкен порция	1650 г	200	41	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 19, 23, 29 және 35-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 дюйм)	800 г	180	28-33	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	800 г	200	17-22	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	800 г	200	10-22	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз

Ет орамасы	1000 г	150	50-55	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 190 г/7 унция)	5 бөлік	200	18-20	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	8 бөлік	180	25	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	6 бөлік	180	18-21	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	3-4 бөлік	200	16-20	Жартылай піскенде аударыңыз
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	5 бөлік	200	15-20	
Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	1200 г	180	18-22	Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз. Жартылай піскенде сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Аралас көкөніс (ірілеп туралған) Үлкен порция	2000 г	180	20	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, аралас көкөністердің үлкен порциясы жақсы пісуі үшін пісіру барысында 10-шы және 15-ші минуттарда тағамды өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе араластырыңыз.
Маффиндер (шамамен 40 г/бөлік)	12 бөлік	160	15	

Торт	500 г	140	40-45	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. Торт көтерілген кезде, қыздырғыш элементке тиіп кетпеуі үшін таба мүмкіндігінше тегіс болуы керек, тортты алмай тұрып ол піскенін тексеріңіз.
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г/2,1 унция)	8 бөлік	180	8	
Үйдің наны	500 г	160	40-45	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. Торт көтерілген кезде, қыздырғыш элементке тиіп кетпеуі үшін таба мүмкіндігінше тегіс болуы керек, тортты алмай тұрып ол піскенін тексеріңіз.
Тұтас тауық еті (1,4 кг)	1 бөлік	180	40-50	Пісіру алдында тұтас тауықты денесі барынша тегіс күйде болатындай етіп басып қойыңыз. Пісіру кезінде тұтас тауық қыздыру элементіне тиіп кетпеуі үшін оны Max (Макс.) сызығынан асырмауға тырысыңыз.
Тамыр көкөністер қосылған тауық аяқтары	2 кг	180	45-60	Пісіру уақытының жартысы өткенде, тауық аяқтары сілкілеңіз/аударыңыз
Тұтас ақсерке сүбесі	1,5 кг	180	20-30	жоқ
2 х жаңа піскен багет	1 кг	170	25-40	жоқ
Шоколадты печенье	450 г	180	15-25	жоқ

Лазанья	2 кг	170	40-50	Пісіру уақытының жартысы өткенде, үстіне ірімшік қосыңыз, пісіру аксессуарын немесе XXL табаға сәйкес келетін кез келген пішінді пайдалануға болады
Алма штруделі	2 кг	170	30-45	жоқ
Жаңа піскен тоқаш	600 г	170	20-35	жоқ
Пісірілген гнок қосылған фрикаделькалар	2 кг	170	20-30	Фрикаделькалар қуыруға арналған табаға салынып, гнок тұздық пен ірімшікпен бірге пісірме табаққа салынады; пісіру уақытының жартысы өткенде, котлеттерді аударыңыз
Көкөніс қосылған күркетауық	2 кг	180	45-60	Пісіру уақытының жартысы өткенде, барлығын сілкілеңіз/аударыңыз

Алдын ала орнату арқылы дайындау

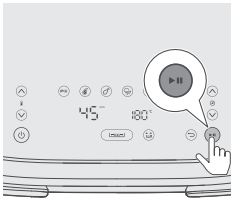


1 Алдымен жалпы қадамдарды орындау үшін, «Тағамдар кестесін пайдаланып пісіру» бөліміндегі 1-7-қадамдарды орындаңыз.

2 Алдын ала орнатылған бағдарламаны таңдаңыз.

Кеңес

- Басқа алдын ала орнатылған параметрге өту үшін «Артқа» түймесін басыңыз немесе алдын ала орнату таңдауын алып тастап, қажет алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.

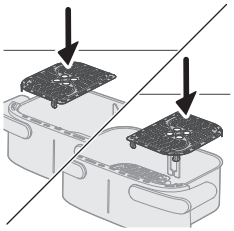


3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз.

XXL табасының алдын ала орнату кестесі

	Белгіше	Тағам мөлшері	Әдепкі температура ℃	Әдепкі уақыт - мин	Ескертпе
Тоңазытылған картофель-фри		800 г	180	23	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Стейк (150-200 г/5-7 унция)		8 бөлік	200	20	
Тауық саны (шамамен 125 г/4,5 унция)		10 бөлік	180	24	сілкілеу1 уақыты, жартылай піскенде аудару немесе араластыру
Аралас көкөністер		1200 г	180	20	Ірі туралған , жартылай піскенде сілкілеу, аудару немесе араластыру
Торт/маффин		500 г	140	40	Торт: пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. Көтерген кезде қыздырғыш элементке тиіп кетпеу үшін пішін мүмкіндігінше тегіс болуы керек. Тортты алмай тұрып ол піскенін тексеріңіз
Жылыту			160	15	Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Қос табада пісіру



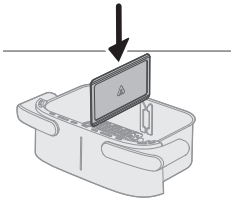
Уақыт функциясымен пісіру

Егер екі тағамды әртүрлі температура мен уақытта пісіріп жатсаңыз, екі тағамды бір уақытта аяқтау үшін **Уақыт функциясын** пайдаланыңыз.

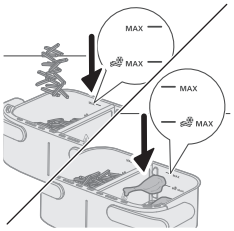
1 Астыңғы табақтарды табаға салыңыз.

Ескертпе

- Астыңғы табақтарды табаға салу үшін аздап күш қолдану қалыпты жағдай.



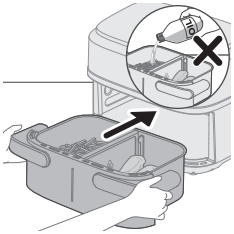
2 Бөлгішті салыңыз.



3 Мұздатылған фри және тауық аяқтары сияқты екі ингредиентті бөлек себеттерге салыңыз.

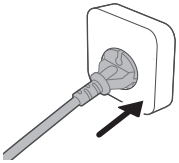
Ескертпе

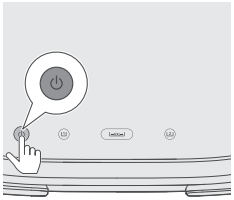
- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері мен болжалды пісіру уақыттарын «Тағам кестесі» бөлімінен қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті «MAKC.» көрсеткішінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.



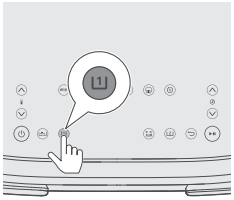
4 Табаны аэрогрильге салыңыз.

5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.

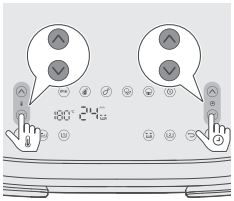




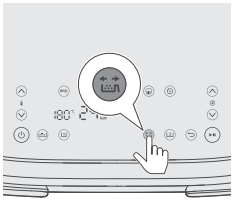
6 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



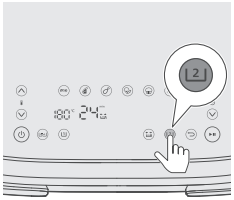
7 Сол жақ табаны таңдаңыз. Сол жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



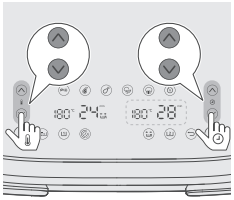
8 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.



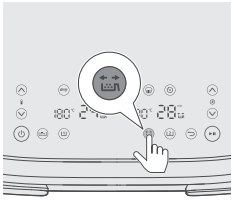
9 Ингредиенттерді сілкілеу немесе аудару қажет болса, пісіру кезінде тағамдарды сілкілеу керектігін еске салу үшін Сілкілеу туралы еске салу түймесін басыңыз (қосымша ақпаратты Тағамдар кестесіндегі «Ескертпе» бағанасынан қараңыз).



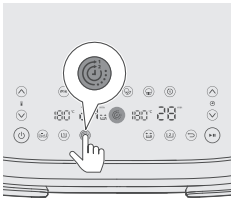
10 Оң жақ табаны таңдаңыз. Оң жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.



11 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны арттыру/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз.



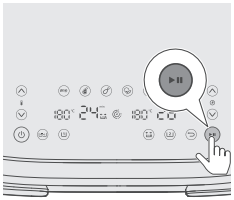
12 Ингредиенттерді сілкілеу немесе аудару қажет болса, пісіру кезінде тағамдарды сілкілеу керектігін еске салу үшін Сілкілеу туралы еске салу түймесін басыңыз. Қосымша ақпаратты Тағамдар кестесіндегі «Ескертпе» бағанасынан қараңыз.



13 Екі тағам да бір уақытта дайын болуы үшін Уақыт функциясы түймесін басыңыз.

Ескертпе

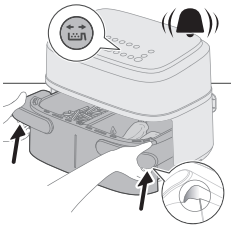
- Функциялары, температурасы және пісіру уақыттары әртүрлі тағамның екі түрін әзірлеп жатсаңыз және оларды бір уақытта аяқтау қажет болмаса, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.
- Пісіру кезінде бір табаның уақытын орнатсаңыз, Уақыт функциясы ажыратылып, екі таба да бөлек жұмыс істейді. Уақыт функциясын қайта қосу үшін Бастау/Үзіліс түймесін басыңыз, содан кейін Уақыт функциясы түймесін басыңыз да, пісіруді жалғастыру үшін Іске қосу/Кідіру түймесін қайта басыңыз.



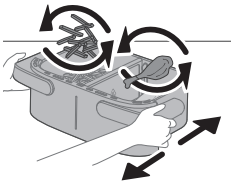
14 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

Кеңес

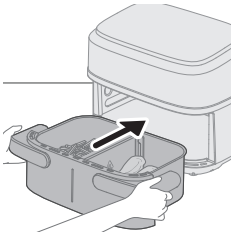
- Екі табаны да кідірту үшін Іске қосу/Кідірту түймесін басыңыз. Екі табада да пісіруді жалғастыру үшін оны қайта басыңыз.
- Тек бір табаны кідірту үшін алдымен сол табаны таңдаңыз, содан кейін Іске қосу/Кідірту түймесін басыңыз. Сол табада пісіруді жалғастыру үшін оны қайтадан басыңыз.
- Алдын ала орнатылған параметрлерді бір табада, ал екіншісінде қолмен орнатылған параметрлерді пайдалануға болады.
- Табаны алған кезде, құрылғы автоматты түрде кідіреді де, оны орнына қойған кезде пісіруді жалғастырады.



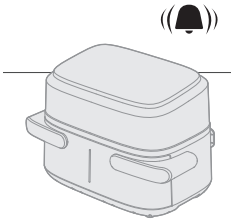
15 Сілкілеу туралы еске салғыш сигналын естігенде, бүйірлік тұтқаны екі қолыңызбен ұстап тұрып, табаны алыңыз.



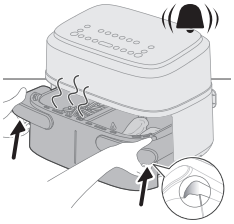
16 Табаны раковинаның үстінде сілкілеңіз.



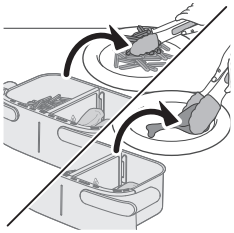
17 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



18 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



19 Табаны шығарып алып, ингредиенттер піскенін тексеру үшін бүйірлік тұтқаларды ойықтарынан ұстаңыз, әйтпесе табаны аэрогрильге қайтарып, тағы бірнеше минут қосыңыз.

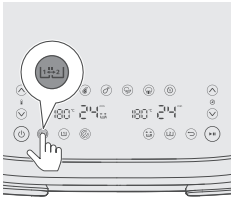


20 Ингредиенттерді барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.

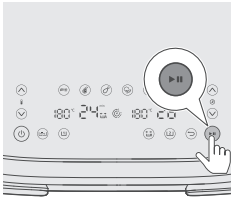
Көшіру функциясымен пісіру

Көшіру функциясы бірдей немесе әртүрлі тағамдардың көп санын бірдей температура мен уақытта пісіру үшін пайдаланылады.

1 «Уақыт функциясымен пісіру» тарауындағы 1-9-қадамдарды орындаңыз.



2 Көшіру функциясы түймесін басыңыз.

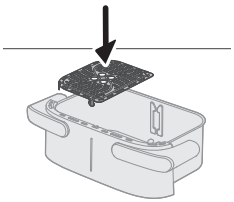


3 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.

Шағын бір табада пісіру

Бір тағамның кішкене бөлігін шағын бір табада пісіруге арналған.

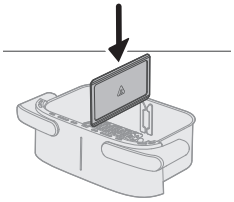
Тағамдар кестесін пайдаланып пісіру



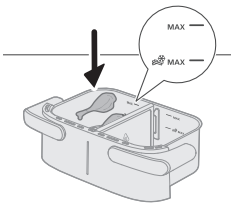
1 Астыңғы табақтарды табаға салыңыз.

Ескертпе

- Астыңғы табақтарды табаға салу үшін аздап күш қолдану қалыпты жағдай.



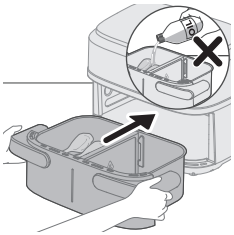
2 Бөлгішті салыңыз.



3 Ингредиенттерді сол жақ табаға салыңыз.

Ескертпе

- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті «МАКС.» көрсеткішінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.

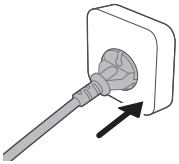


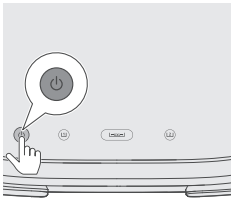
4 Табаны аэрогрильге салыңыз.

Сақ болыңыз

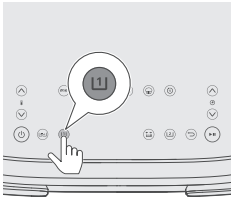
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**

5 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.





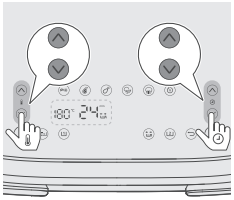
6 Құрылғыны қосу үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз.



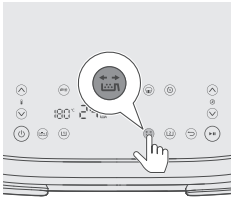
7 Сол жақ табаны таңдаңыз. Сол жақтағы уақыт пен температура көрсеткіші жыпылықтай бастайды.

Ескертпе

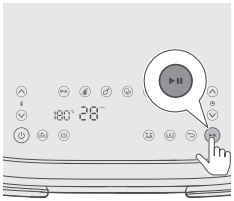
- Бөлгішті қолданып шағын бір табада пісіру үшін «XXL таба» түймесін таңдамаңыз. Бұл шамадан артық пісуге және көбірек қуат тұтынуға себеп болуы мүмкін.



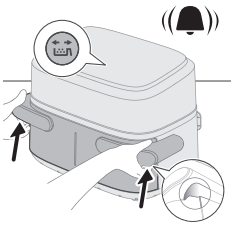
8 Қажетті уақыт пен температураны таңдау үшін температураны жоғарылату/төмендету және уақытты арттыру/азайту түймесін басыңыз (тағамдар кестесін қараңыз).



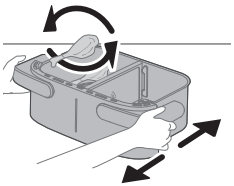
9 Ингредиенттерді сілкілеу немесе аудару қажет болса, пісіру кезінде тағамдарды сілкілеу керектігін еске салу үшін Сілкілеу туралы еске салу түймесін басыңыз. Қосымша ақпаратты Тағамдар кестесіндегі «Ескертпе» бағанасынан қараңыз.



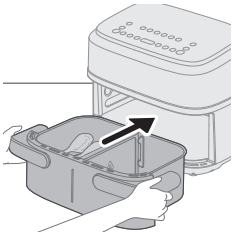
10 Пісіру процесін бастау үшін бастау/уақытша тоқтату түймесін басыңыз.



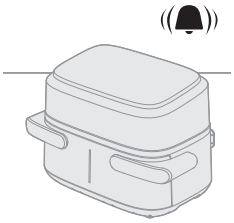
11 Сілкілеу туралы еске салғыш сигналын естігенде, бүйірлік тұтқаны екі қолыңызбен ұстап тұрып, табаны алыңыз.



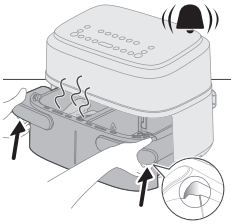
12 Табаны раковинаның үстінде сілкілеңіз.



13 Табаны қайтадан құрылғыға салыңыз.



14 Таймер қоңырауы естілсе, бұл пісіру уақытының аяқталғанын білдіреді.



15 Табаны шығарып алып, ингредиенттер дайын екенін тексеру үшін, бүйірлік тұтқаларды ойықтарынан ұстаңыз.

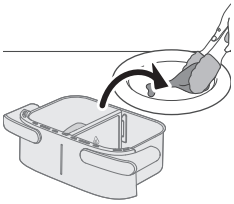
Сақ болыңыз

- **Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құралдан шығарған кезде оны әрқашан ыстыққа төзімді жұмыс бетіне (мысалы, қойғыш, т.б.) қойыңыз.**

Кеңес

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны аэрогрильдің ішіне қарай сырғытып, қосымша бірнеше минут қосыңыз.

16 Ингредиенттерді барбекю қысқыштарымен табадан абайлап алыңыз.



Сақ болыңыз

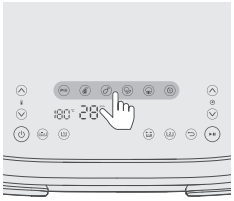
- **Ингредиенттерді алған кезде табаны қисайтпаңыз, себебі себет табадан түсіп кетуі және су шашырауы мүмкін.**
- **Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.**
- **Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт табаны немесе себетті ұстамаңыз.**

Бөлек табаның тағам кестесі

	Тағам мөлшері	Температура (°C)	Уақыт (минут)	Ескертпе
Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Шағын порция	540 г	200	27	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 13, 16, 20 және 23-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Шағын порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.

Жұқа мұздатылған фри картоптары (7x7 мм/0,3x0,3 дюйм) Үлкен порция	800 г	200	39	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, тағамды 18, 23, 28 және 33-ші минуттарда өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе аударыңыз. Үлкен порциядағы фри картобы жақсы пісуі үшін пісіру барысында оны 4 рет шайқаңыз.
Үйде әзірленген фри картоптары (жуандығы 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 дюйм)	400 г	180	30-35	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Мұздатылған тауық етінің кесектері	400 г	200	20-22	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	400 г	200	15-20	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Ет орамасы	600 г	150	42-47	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз
Сүйексіз жанышталған ет (шамамен 190 г/7 унция)	2 бөлік	200	18-22	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық аяқтары (шамамен 125 г/4,5 унция)	4 бөлік	180	26	арасында сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төс еті (шамамен 160 г/6 унция)	3 бөлік	180	21-23	Жартылай піскенде аударыңыз
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/11-14 унция)	1 бөлік	200	23-25	Жартылай піскенде аударыңыз
Балықтың сүбе еті (шамамен 200 г/7 унция)	2 бөлік	200	24-27	

Аралас көкөніс (ірілеп туралған)	860 г	180	21	Шайқау туралы еске салғышты өшіріп, аралас көкөністердің үлкен порциясы жақсы пісуі үшін пісіру барысында 10-шы және 16-шы минуттарда тағамды өзіңіз дер кезінде шайқаңыз немесе араластырыңыз.
Маффиндер (шамамен 40 г/бөлік)	6 бөлік	160	15	
Торт	300 г	160	40-45	Пісіруге арналған керек-жарақты пайдаланыңыз. Көтерілген кезде, торт қыздырғыш элементке тиіп кетпеуі үшін пішін мүмкіндігінше тегіс болуы керек. Тортты алмай тұрып ол піскенін тексеріңіз.
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г/2,1 унция)	4 бөлік	180	8	



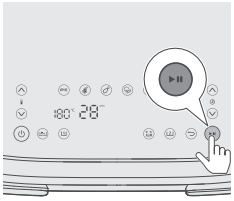
Алдын ала орнатылған функциялар арқылы пісіру

1 «Тағамдар кестесін пайдаланып пісіру» тарауындағы 1-7-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, қажет алдын ала орнату опциясын таңдаңыз.



3 Бастау/уақытша тоқтату түймесін басу арқылы пісіру процесін бастаңыз.

Бөлек табаның алдын ала орнатылған бағдарлама кестесі

	Белгіше	Тағам мөлшері	Әдепкі температура ℃	Әдепкі уақыт - мин	Ескертпе
Тоңазытылған картофель-фри		400 г	180	24	Арасында 2-3 рет сілкілеп, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Стейк (150-200 г/5-7 унция)		4 бөлік	200	22	
Тауық саны (шамамен 125 г/4,5 унция)		5 бөлік	180	26	сілкілеу1 уақыты, жартылай піскенде аудару немесе араластыру
Аралас көкөністер		500 г	180	18	Ірі туралған , жартылай піскенде сілкілеу, аудару немесе араластыру
Торт/маффин (шамамен 50 г/2 унция)		6 бөлік	160	20	Маффин: маффин қалыптарын пайдаланыңыз
Жылыту			160	16	Уақытты тағам түріне және тағам мөлшеріне қарай реттеңіз

Кеңес: жылы ұстаңыз

- 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.

Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- XXL табаға 800 г/28 унция және бөлек табаға 400 г/14 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.

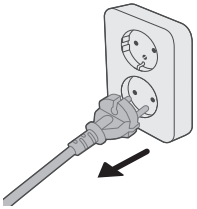
6 Таяқшаларды себетке салыңыз.

Тазалау

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.**

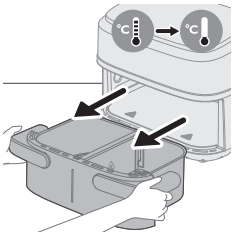
Құрылғыны қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.



1 Құрылғыны өшіру үшін қуатты қосу/өшіру түймесін басыңыз да, ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.

Кеңес

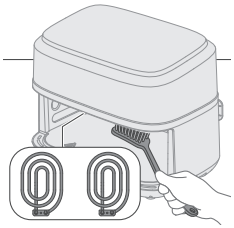
- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін таба мен себетті алып тастаңыз.



2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.
3 Таба, астыңғы табақтар және бөлгішті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).

Кеңес

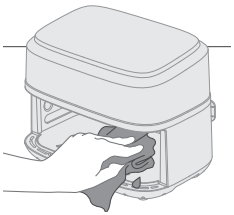
- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе 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 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.

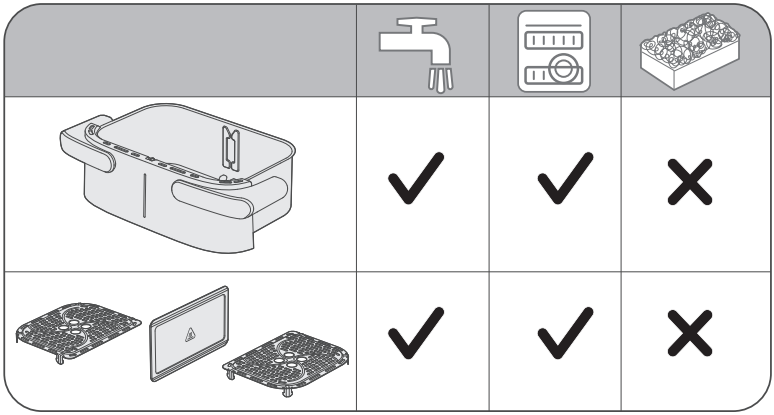


5 Сырылып қалмас үшін құрылғының сыртын қыржым емес, таза және жұмсақ шүберекпен ақырын сүртіңіз. Аздап суланған шүберекпен бастап сүртіңіз, қажет болса, құрғақ шүберекпен жалғастырыңыз.

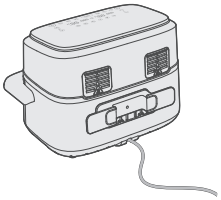


6 Құрылғының ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

Тазалау кестесі



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 ораңыз.

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 құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар 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.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
		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
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.
	Аэрогриль аса суық жерде сақталған болуы мүмкін.	Құрылғы тым салқын. Оны бөлме температурасында кемінде 60 минут қалдырыңыз. Мәселе шешілмесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.
Аэрогриль экранында «E2» жазуы пайда болады.	Бөлгіш жиналмаған.	Бөлгішті жинаңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Бір кіші табада пісіруді тоқтатқанда, ал екінші кіші таба дереу пісіре бастағанда «E2» дабылы естіледі және пісіру тоқтайды.	Табаны алыңыз, құрылғыны 2 минут суытыңыз, содан кейін оны екінші кіші табада пісіруге дайындау үшін қайта қойыңыз.
Аэрогриль экранында «E4–E12» жазуы пайда болады.	Құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.	Құрылғыны токтан ажыратып, қайта қосыңыз. Егер бұл көмектеспесе, Philips шұғыл байланыс желісіне қоңырау шалыңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

תוכן העניינים

הוראת בטיחות חשובה 953
סכנה 953
אזהרה 954
זהירות 955
שדות אלקטרומגנטיים (EMF) 955
מחזור 956
אחריות ותמיכה 956
פרטי תכנון סביבתי 956
מבוא 956
תיאור כללי 957
חלקים עיקריים 957
תיאור לוח הבקרה 958
תיאור פונקציות 958
לפני השימוש הראשון 959
הכנות לפני השימוש הראשון 959
שימוש במכשיר 960
בישול בסיר XXL 960
בישול בשני הסירים 966
בישול בסיר קטן יחיד 970
ניקוי 977
טבלת ניקוי 978
אחסון 978
פתרון בעיות 979

הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

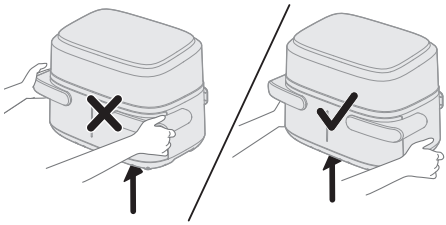
סכנה

- 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 בסיר, 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.
- לעולם אין לשים מזון בכמות העולה על המפלס המרבי המצוין על הסיר.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.
- לפני השימוש הראשוני, האחסון לכבל החשמל חייב להיות מורכב על גבי המכשיר.

- יש לנקוט זהירות בעת ניקוי המשטח העליון של תא הבישול: רכיב חימום חם, קצות חלקי מתכת.
- אין לחבר לחשמל לפני הוצאת חומר האריזה ומחזיק הכבל שנמצא במגירה.

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.
- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- 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.
- יש להחזיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות מ-8 שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 10 ס"מ לפחות בחלק האחור 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 המשתחררים באזור הידית כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- 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 תא בישול גדול, 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.
- מכיוון של-Airfryer יש תא בישול גדול, המשקל שלו כבד כשהוא מלא באוכל. אין להשתמש רק ביד אחת להחזקת הידית.
- 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, המחלק 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. יש לעיין בהנחיות המדריך המקוון למשתמש.
- אין להשתמש בידית הסיר כדי לאחוז במכשיר.



- מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום. אין להסיר את הרכיב המרווח.
- אין להניח את הסיר על לוח ממשק המשתמש כי הוא עלול ליפול ולגרום לפציעה.

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.
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.
- 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 לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש להיזהר בעת הוצאת האוכל המבושל ולוודא שלא נופלים אביזרים מהמכשיר.
- בשימוש בסיר XXL, יש לוודא שהתוכניות בצד ימין ובצד שמאל זהות.
- מכשיר זה מגיע עם כבל חשמל קצר כדי להפחית את הסיכון להסתבכות כבלים או מעידה, שיכולים לקרות עם כבל חשמל ארוך יותר.
- ניתן להשתמש בכבלים מאריכים, כל עוד השימוש נעשה בזהירות. אם השתמשת בכבל מאריך:
  - הדירוג החשמלי של הכבל חייב להיות באותו גובה כמו הדירוג של המכשיר.
  - הכבל חייב להיות מסודר כך שלא יונח בקצה השולחן במקום בו ייתכן שהוא יימשך על ידי ילדים או שאפשר יהיה למעוד עליו בטעות.
  - הכבל המאריך צריך להיות בעל הארקה מסוג 3-חוטים.
- למכשיר אין תקע מקוטב (אלקטרודה אחת ארוכה יותר מהשנייה). כדי להפחית את הסיכון להתחשמלות, התקע מיועד להתאים לשקע מקוטב חד כיווני בלבד. אם התקע לא מתאים במלואו לשקע, יש להפוך את התקע. אם עדיין אין התאמה, יש ליצור קשר עם חשמלאי מוסמך. אין לבצע שינויים בתקע בשום צורה.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

מחזור



- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת Claude Debussylaan 88, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. למידע נוסף, להזמנת חלקי חילוף או להפעלת האחריות, אנא בקרו באתר האינטרנט שלנו**home.id/warranty**.

פרטי תכנון סביבתי

פרטי תכנון סביבתי עבור מזהה דגם: NA15x

תיאור	סמל	תמורה לכספך	יחידה
צריכת חשמל במצב כבוי	P_{off}	0.2	W
צריכת חשמל במצב המתנה	P_{sb}	N\A	W
משך הזמן לפני שמצב אוטומטי הופך למצב המתנה	T_{sb}	20	מינימום
תקן מדידה עבור ערך שירות	EN 50564:2011		
פרטים ליצירת קשר לקבלת מידע נוסף	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, The Netherlands		
המכשיר עומד בדרישות התכנון הסביבתי של תקנת הנציבות (האיחוד האירופי) 2023/826.			

מבוא

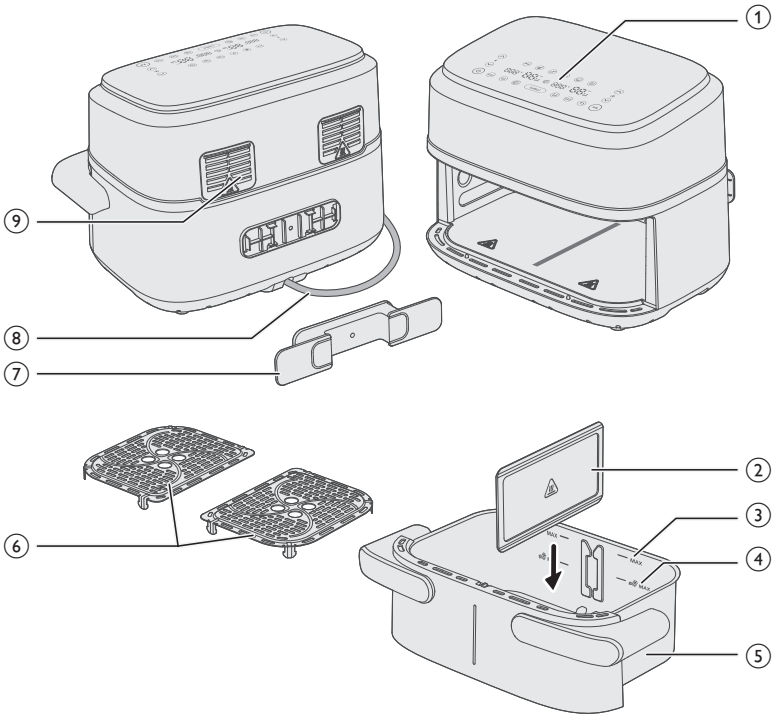
מזל טוב וברוכים הבאים למשפחת פיליפס!

כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת **www.philips.com/welcome**.

מכשיר ה-Airfryer עם הסל הכפול והמפריד הנתיק מאפשר גמישות בבחירת סיר בקיבולת שונה, מאפשר לבשל מנת מזון או שתיים בסיר קטן של 3.55 ליטר ומנת מזון גדולה או משפחתית בסיר XXL של 7.1 ליטר ללא מפריד. נוסף לכך, אפשר להכין שני מרכיבים שונים בטמפרטורת בישול וזמן בישול שונים ולסיים את תהליך הבישול שלהם באותו זמן.

מגיע עם האפליקציה NutriU 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.

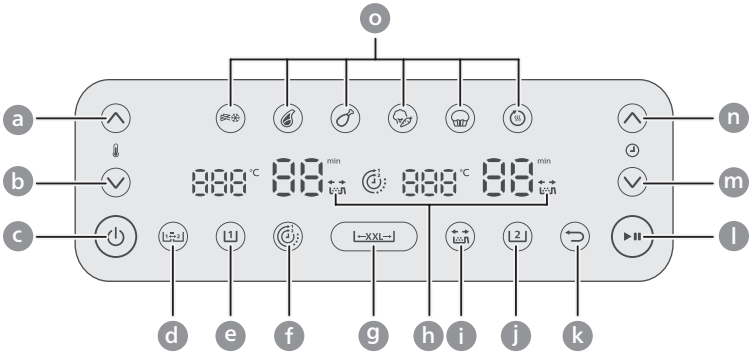
תיאור כללי



חלקים עיקריים

1 לוח בקרה
2 מפריד נתיק
3 סימון המקסימום עבור מרכיבים
4 סימון המקסימום לחטיף מבוסס תפוחי אדמה קפואים
5 7.1L XXL pan
6 פלטות תחתונות
7 מחזיק כבלים
8 כבל מתח
9 פתחי יציאת אוויר

תיאור לוח הבקרה



a העלאת טמפרטורה
b הורדת טמפרטורה
c לחצן הפעלה/כיבוי
d לחצן פונקציית העתקה
e לחצן מחבת קטנה
f לחצן פונקציית זמן
g לחצן מחבת קטנה
h מחוון תזכורת לניעור
i לחצן תזכורת לניעור
j לחצן מחבת קטנה
k לחצן חזרה
l לחצן הפעלה/השהייה
m לחצן 'פחות זמן'
n לחצן 'יותר זמן'
o לחצנים קבועים מראש

תיאור פונקציות

פונקציית העתקה

ניתן להגדיר את הזמן ואת הטמפרטורה לסיר אחד ולהעתיק את ההגדרה לסיר השני על ידי לחיצה על לחצן פונקציית ההעתקה.

פונקציית זמן

מסנכרנת אוטומטית את זמן הבישול כדי להבטיח שהבישול יסתיים בשני באותו זמן, גם אם יש זמני בישול שונים זה מזה.

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 מהבהב ליד תצוגת הזמן.

הגדרות קבועות מראש

ניתן לבחור מתוך 6 הגדרות קבועות מראש. הגדרות קבועות מראש הן תוכניות בישול שנותנות המלצות לטמפרטורה ולזמן בישול בהתבסס על כמות אוכל מסוימת. לפרטים נוספים עיינו בפרק "בישול עם הגדרות קבועות מראש".

צ'יפס קפואים	סטייק	כרעי עוף	ירקות מעורבים	עוגה/מאפינס	חימום חוזר

לחצן מחבת קטנה

אפשר לבשל בסיר XXL אחד של 7.1 ליטר על ידי הסרת המפריד ולחיצה על לחצן הסיר XXL.

לחצן חזרה

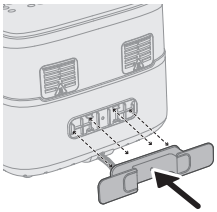
השתמשו בלחצן החזרה אם נעשה שימוש בהגדרה קבועה מראש או בפונקציה שגויה.

הודעות צליל

לפעמים תשמע צליל, למשל כאשר המכשיר סיים לבשל או כאשר נדרשת פעולה במהלך הבישול, לדוגמה, ניעור או הפיכת המזון.

לפני השימוש הראשון

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. הוצא את מחזיק הכבל מהסיר והצמד אותו לאזור המיועד בגב המכשיר על ידי לחיצה עליו עד שייכנס למקומו.



זהירות

- **מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום.**

הכנות לפני השימוש הראשון

הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

הערה

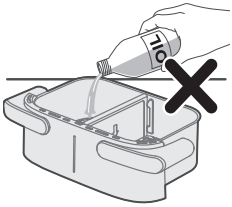
- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.

- כשהמכשיר בפעולה, אין להניח אותו ליד או מתחת לדברים שעלולים להיהרס מאדים, כמו קירות או ארונות מטבח.

שימוש במכשיר

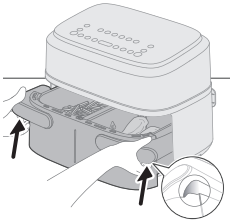
זהירות

- **זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אל תמלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בכל 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.**



הערה

- כדי לשלוף את הסיר במהלך הבישול או מיד לאחר הבישול, יש להחזיק את ידיות הצד בחריצים שלהן, כדי למנוע צריבה מזרימת האוויר החם היוצאת מהמכשיר.

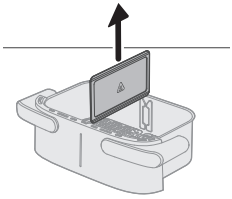


בישול בסיר XXL

כדי לבשל כמות גדולה של מזון מסוג אחד, יש להסיר את המפריד ולהשתמש בכל שטח הבישול של סיר XXL בנפח 7.1 ליטר.

בישול לפי טבלת מזון

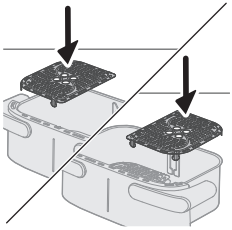
1 יש להוציא את המפריד.



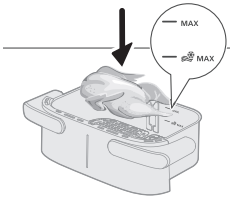
2 יש לשים את הפלטות התחתונות בתוך הסיר בצורה תקינה.

הערה

- זה בסדר להפעיל כוח מסוים כדי להכניס את הפלטות התחתונות לתוך הסיר.



3 יש לשים את כל המצרכים בסיר.



הערה

- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסיר מעבר לסימון המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.

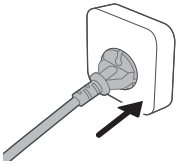
4 יש להכניס את הסיר לתוך ה-Airfryer.



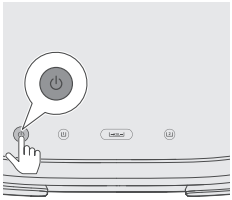
זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



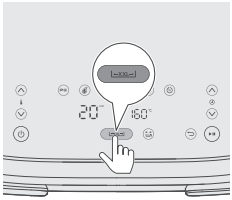
6 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.

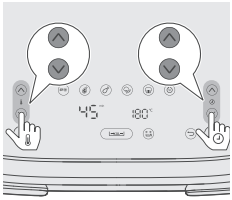


7 לוחצים על לחצן XXL.

הערה

- אין ללחוץ על לחצן הסיר השמאלי ⑪ או על לחצן הסיר הימני ⑫ לבישול בסיר XXL ללא מפריד. הדבר עלול לגרום לבישול בלתי מספיק.

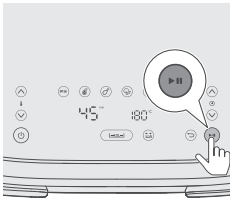




8 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.

עצה

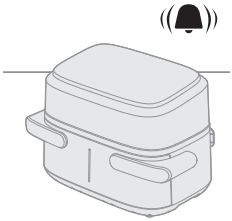
- מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לקבל תזכורת לניעור המרכיבים, לחצו על לחצן תזכורת הניעור כדי להפעיל פונקציה זו.



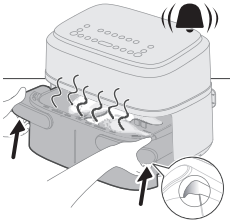
9 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

הערה

- אם הרכיב מצריך ניעור או סיבוב באמצע זמן הבישול (צפצוף והתראת ניעור מהבהבת אם תזכורת הניעור מופעלת), יש להוציא את הסיר עם הסל ולנער אותם מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.



10 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



11 החזיקו את ידיות הצד בחריצים כדי להוציא את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

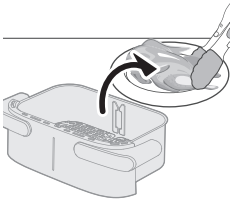
זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**
- **כדי לשלוף את הסיר במהלך הבישול או מיד לאחר הבישול, יש להחזיק את ידיות הצד בחריצים שלהן, כדי למנוע צריבה מזרימת האוויר החם היוצאת מהמכשיר.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.

12 יש להוציא בזהירות את המרכיבים 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.**
- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

טבלת מזון עבור סיר XXL

	כמות המזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה קטנה	1,100 גרם	200	28	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-13, 17, 20 ו-24. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס קטנות.
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה גדולה	1,650 גרם	200	41	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-19, 23, 29 ו-35. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
צ'יפס תוצרת בית (בעובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ')	800 גרם	180	28-33	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
נגיסי עוף קפואים	800 גרם	200	17-22	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	800 גרם	200	10-22	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
קציץ בשר	1000 גרם	150	50-55	השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 190 גרם/7 אונקיות)	5 יחידות	200	18-20	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	8 יחידות	180	25	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 אונקיות)	6 יחידות	180	18-21	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות)	3-4 יחידות	200	16-20	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 אונקיות)	5 יחידות	200	15-20	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	1200 גרם	180	18-22	קבע את זמן הבישול לפי טעמך. יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך

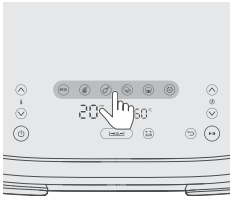
ירקות מעורבים (קצוצים גס) מנה גדולה	2,000 גרם	180	20	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או לערבב את המזון בדקות ה-10 וה-15 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים.
מאפינס (בערך 40 גרם ליחידה)	12 יחידות	160	15	
עוגה	500 גרם	140	40-45	השתמש באביזר האפייה. הצורה צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מגע בין הלחם לבין גוף החימום בעת ההתפחה, יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה.
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם/2.1 אונקיות)	8 יחידות	180	8	
לחם תוצרת בית	500 גרם	160	40-45	השתמש באביזר האפייה. הצורה צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מגע בין הלחם לבין גוף החימום בעת ההתפחה, יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה.
עוף שלם (1.4 ק"ג)	1 יחידה	180	40-50	יש להדק את העוף השלם כלפי מטה כדי לשטח אותו לפני הבישול. חשוב לנסות לא לחרוג מקו המקסימום, כדי למנוע מהעוף השלם לגעת בגוף החימום בזמן הבישול.
שוקי עוף עם ירקות שורש	2 ק"ג	180	45 עד 60	יש לנער/להפוך את שוקי העוף באמצע הבישול
פילה סלמון שלם	1.5 ק"ג	180	20-30	לא רלוונטי
2 x באגט טרי	1 ק"ג	170	25 -40	לא רלוונטי
עוגיות שוקולד צ'יפס	450 גרם	180	15 עד 25	לא רלוונטי
לזניה	2 ק"ג	170	40-50	להוסיף גבינה למעלה באמצע הבישול, אפשר להשתמש באביזר אפייה או בכל צורה שמתאימה לסיר XXL

שטרודל תפוחים	2 ק"ג	170	30-45	לא רלוונטי
לחמניות טריות	600 גרם	170	20-35	לא רלוונטי
כדורי בשר עם ניוקי אפוי	2 ק"ג	170	20-30	מניחים את כדורי הבשר בסיר ואת הניוקי יחד עם רוטב וגבינה באביזר האפייה; הופכים את כדורי הבשר באמצע הבישול
רולדת הודו עם ירקות	2 ק"ג	180	45 עד 60	מנערים/הופכים הכול באמצע הבישול

בישול עם הגדרה קבועה מראש

1 יש לבצע את השלבים 1 עד 7 בסעיף "בישול לפי טבלת מזון" כדי להשלים תחילה את השלבים המשותפים.

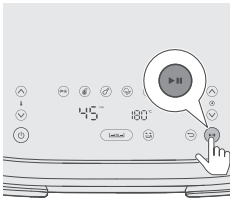
2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.



עצה

- כדי לשנות להגדרה קבועה מראש אחרת יש ללחוץ על לחצן החזרה ולבחור את ההגדרה הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.



טבלת הגדרות קבועות מראש עבור סיר XXL

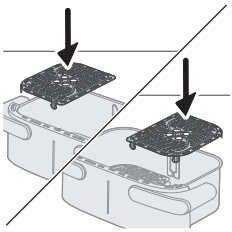
	סמל	כמות המזון	טמפרטורת ברירת מחדל ℃	ברירת מחדל - דקות	הערה
צ'יפס קפואים		800 גרם	180	23	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
סטייק (150 עד 200 גרם / 5 עד 7 אונקיות)		8 יחידות	200	20	
כרעי עוף (בערך 125 גרם / 4.5 אונקיות)		10 יחידות	180	24	לנער פעם אחת, להפוך או לערבב באמצע הבישול
ירקות מעורבים		1200 גרם	180	20	קצוץ גס, לנער, להפוך או לערבב באמצע הבישול

עוגה/מאפינס	500 גרם	140	40	עוגה:יש להשתמש באביזר האפייה, הצורה צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מגע בגוף החימום בעת ההתפחה, יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה
חימום חוזר		160	15	יש לכוונן את הזמן בהתאם לסוג המזון ולכמות המזון

בישול בשני הסירים

בישול באמצעות פונקציית הזמן

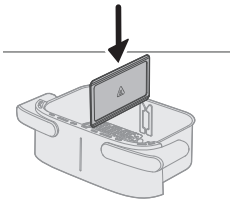
אם מבשלים שני מאכלים בטמפרטורות וזמנים שונים, יש להשתמש **בפונקציית הזמן** כדי לסיים את בישול שתי המנות באותו זמן.



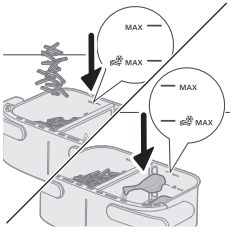
1 יש לשים את הפלטות התחתונות בתוך הסיר בצורה תקינה.

הערה

- זה בסדר להפעיל כוח מסוים כדי להכניס את הפלטות התחתונות לתוך הסיר.



2 הכניסו את המפריד.

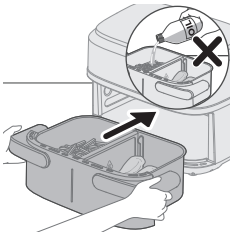


3 יש להניח את שני המרכיבים, למשל, צ'יפס קפוא וכרעי עוף, בסלים שונים.

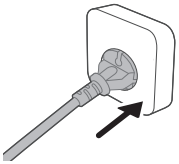
הערה

- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסיר מעבר לסימון המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.

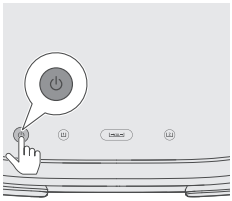
4 יש להכניס את הסיר לתוך ה-Airfryer.



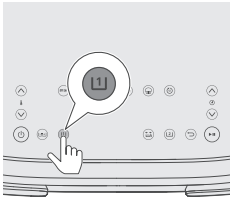
5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



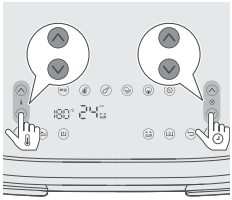
6 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.

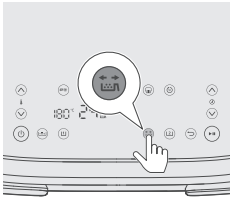


7 יש לבחור בסיר השמאלי. חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד שמאל יתחיל להבהב.

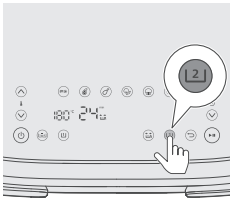


8 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.

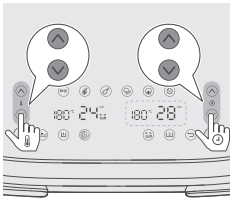




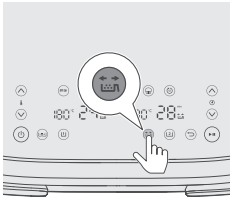
9 לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לנער את המזון במהלך הבישול אם המתכון מצריך ניעור או סיבוב של המרכיבים (למידע נוסף, עיינו בעמודת ההערה ב'טבלת המזון').



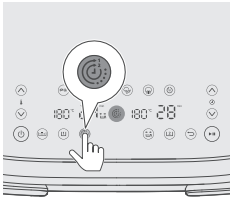
10 יש לבחור בסיר הימני. חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד ימין יתחיל להבהב.



11 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.



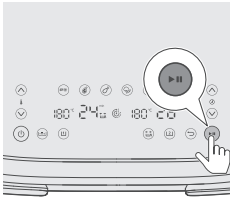
12 לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לנער את המזון במהלך הבישול אם המתכון מצריך ניעור או סיבוב של המרכיבים במהלך הבישול. למידע נוסף, עיינו בעמודת ההערה ב'טבלת המזון'.



13 יש ללחוץ על לחצן פונקציית הזמן כדי להבטיח שהבישול של שתי המנות יסתיים באותו זמן.

הערה

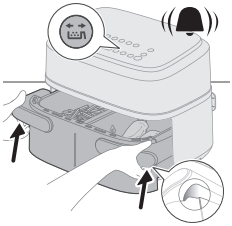
- אם מבשלים שני סוגי מאכלים בפונקציות שונות, טמפרטורות שונות וזמני בישול שונים ואין חובה לסיים אותם באותו זמן, אפשר לדלג על שלב זה.
- בזמן הבישול, אם מכוונים את הזמן לסיר אחד, פונקציית הזמן תושבת, ופעולת הבישול תופעל בנפרד בכל אחד מהסירים. כדי להפעיל מחדש את פונקציית הזמן, לחצו על לחצן ההפעלה/השהיה ולאחר מכן על לחצן פונקציית הזמן ולחצו שוב על לחצן ההפעלה/השהייה כדי לחדש את הבישול.



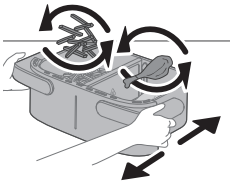
14 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

עצה

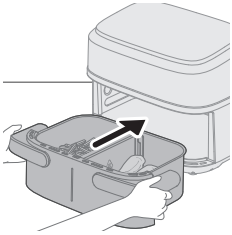
- כדי להשהות את שני הסירים, לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה. לחצו עליו שוב כדי להמשיך בבישול של שני הסירים.
- כדי להשהות סיר אחד בלבד, בחרו תחילה את הסיר הרצוי ולאחר מכן לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה. לחצו עליו שוב כדי להמשיך בבישול באותו סיר.
- ניתן להשתמש בהגדרה קבועה מראש בסיר אחד ובהגדרות ידניות בסיר האחר.
- המכשיר משתהה אוטומטית כאשר מוציאים ממנו סיר ומחדשים את הבישול בעת החזרתו למכשיר.



15 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, יש לשלוף את הסיר על ידי החזקת ידית הצד בשתי הידיים.



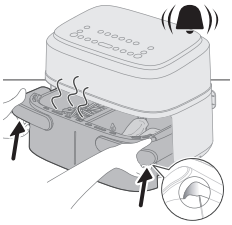
16 יש לנער את הסיר מעל הכיור.



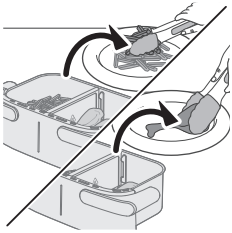
17 יש להחזיר את הסיר למכשיר.



18 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



19 החזיקו את ידיות הצד בצד החריצים כדי לשלוף את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים. אם עדיין אינם מוכנים, החליקו את הסיר חזרה לתוך ה-Airfryer והמשיכו בבישול כמה דקות נוספות.

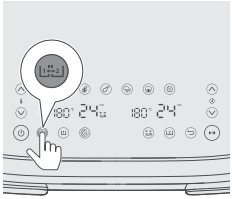


20 יש להוציא בזהירות את המרכיבים מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

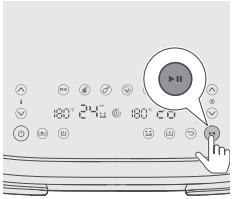
בישול באמצעות פונקציית ההעתקה

פונקציית ההעתקה משמשת לבישול כמות גדולה של מזון מאותו סוג או מזון שונה באותה טמפרטורה ובאותו זמן בישול.

1 בצעו את השלבים 1 עד 9 בפרק 'בישול באמצעות פונקציית הזמן'.



2 לחצו על לחצן פונקציית העתקה.



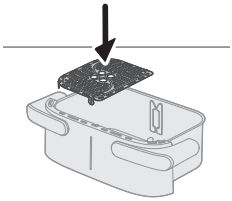
3 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

בישול בסיר קטן יחיד

בישול מנה קטנה של מזון מסוג אחד בסיר יחיד קטן.

בישול לפי טבלת מזון

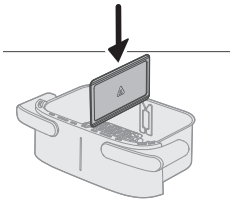
1 יש לשים את הפלטות התחתונות בתוך הסיר בצורה תקינה.



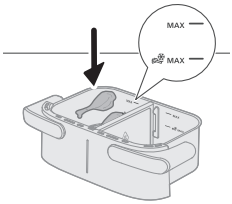
הערה

- זה בסדר להפעיל כוח מסוים כדי להכניס את הפלטות התחתונות לתוך הסיר.

2 הכניסו את המפריד.



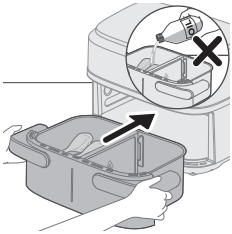
3 יש לשים את כל המצרכים בסיר השמאלי.



הערה

- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסיר מעבר לסימון המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.

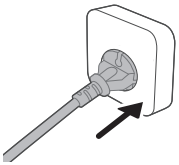
4 יש להכניס את הסיר לתוך ה-Airfryer.

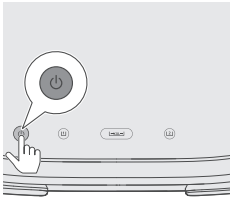


זהירות

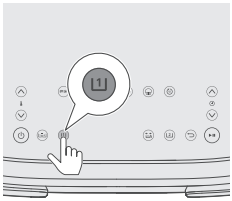
- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.





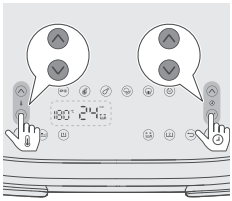
6 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



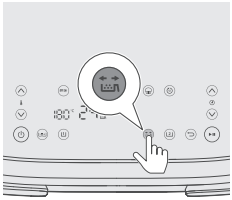
7 יש לבחור בסיר השמאלי. חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד שמאל יתחיל להבהב.

הערה

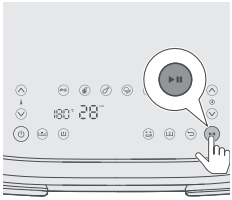
- אין לבחור בלחצן 'סיר XXL' לבישול בסיר יחיד קטן עם מפריד. הדבר עלול לגרום לבישול יתר ולצריכת אנרגיה רבה יותר.



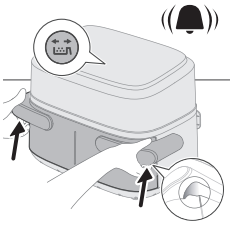
8 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים (ראו 'טבלת המזון').



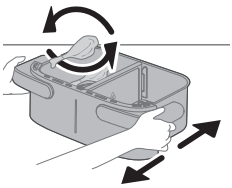
9 לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לנער את המזון במהלך הבישול אם המתכון מצריך ניעור או סיבוב של המרכיבים במהלך הבישול. למידע נוסף, עיינו בעמודת ההערה ב'טבלת המזון'.



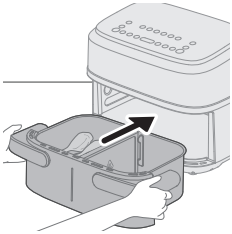
10 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.



11 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, יש לשלוף את הסיר על ידי החזקת ידית הצד בשתי הידיים.



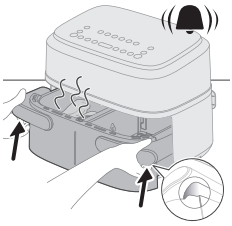
12 יש לנער את הסיר מעל הכיור.



13 יש להחזיר את הסיר למכשיר.



14 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



15 החזיקו את ידיות הצד בחריצים כדי להוציא את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

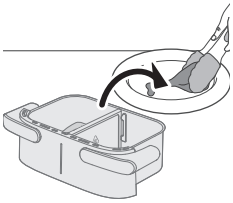
זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**

עצה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.

16 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.**
- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

טבלת מזון עבור סיר יחיד

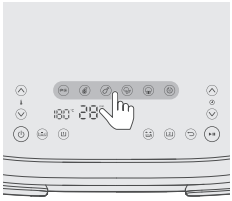
	כמות המזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה קטנה	540 גרם	200	27	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-13, 16, 20 ו-23. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס קטנות.
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה גדולה	800 גרם	200	39	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-18, 23, 28 ו-33. יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
צ'יפס תוצרת בית (בעובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ')	400 גרם	180	30-35	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
נגיסי עוף קפואים	400 גרם	200	20-22	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	400 גרם	200	15-20	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
קציץ בשר	600 גרם	150	42-47	השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (בערך 190 גרם/7 אונקיות)	2 יחידות	200	18-22	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 אונקיות)	4 יחידות	180	26	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 אונקיות)	3 יחידות	180	21-23	יש להפוך במחצית זמן ההכנה

דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות)	1 יחידה	200	23-25	יש להפוך במחצית זמן ההכנה
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 אונקיות)	2 יחידות	200	24-27	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	860 גרם	180	21	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או לערבב את המזון בדקות ה-10 וה-16 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים.
מאפינס (בערך 40 גרם ליחידה)	6 יחידות	160	15	
עוגה	300 גרם	160	40-45	השתמש באביזר האפייה. הצורה צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מגע בין הלחם לבין גוף החימום בעת ההתפחה, יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה.
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם/2.1 אונקיות)	4 יחידות	180	8	

בישול עם הגדרות קבועות מראש

1 בצעו את השלבים 1 עד 7 בפרק 'בישול לפי טבלת מזון'.

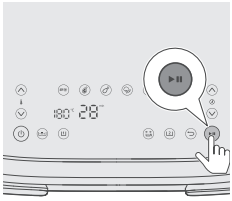
2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.



עצה

- כדי לשנות להגדרה קבועה מראש אחרת יש ללחוץ על לחצן החזרה ולבחור את ההגדרה הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.



טבלת הגדרות קבועות מראש עבור סיר יחיד

סמל	כמות המזון	טמפרטורת ברירת מחדל ℃	ברירת מחדל - דקות	הערה
צ'יפס קפואים	400 גרם	180	24	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
סטייק (150 עד 200 גרם / 5 עד 7 אונקיות)	4 יחידות	200	22	
כרעי עוף (בערך 125 גרם / 4.5 אונקיות)	5 יחידות	180	26	לנער פעם אחת, להפוך או לערבב באמצע הבישול
ירקות מעורבים	500 גרם	180	18	קצוץ גס, לנער, להפוך או לערבב באמצע הבישול
עוגה/מאפינס (בערך 50 גרם / 2 אונקיות)	6 יחידות	160	20	מאפינס: שימוש בגביע מאפינס
חימום חוזר		160	16	יש לכוונן את הזמן בהתאם לסוג המזון ולכמות המזון

טיפ: שמירת 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.

הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

- לסיר הגדול תצטרכו 800 גרם / 28 ליברות ולסיר הקטן 300 גרם / 11 ליברות 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.

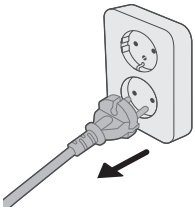
6 הכנס את המקלות לסל.

ניקוי

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.**

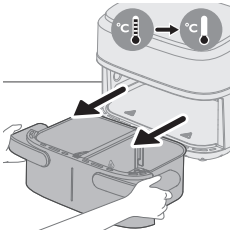
יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.



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.

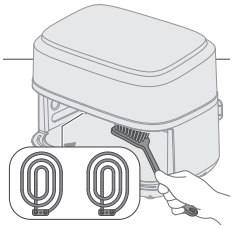


2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.

3 יש לנקות את הסיר, הפלטות התחתונות והמפריד 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.

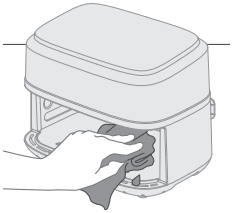


4 יש לנקות את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.

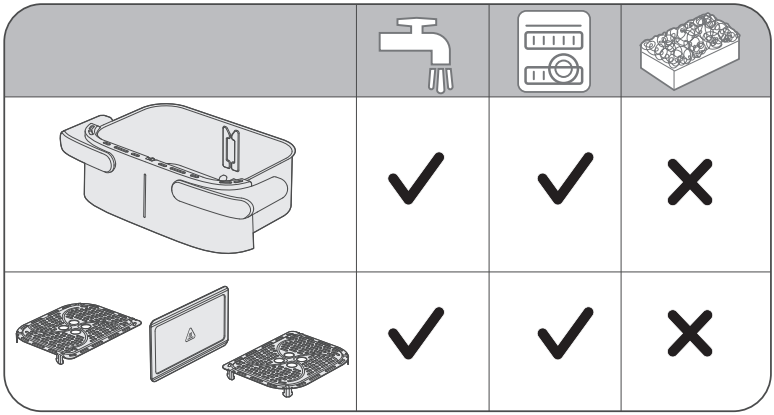
5 כדי להימנע משריטות, יש לנגב את המכשיר מבחוץ באמצעות בד רך, נקי ולא מקומט. יש להתחיל עם מטלית לחה במקצת ולהמשיך עם מטלית יבשה, לפי הצורך.



6 יש לנקות את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.



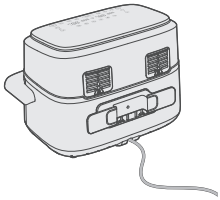
טבלת ניקוי



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.
		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.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
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.
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 כל 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.
	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.	המכשיר קר מדי. יש להשאירו בטמפרטורת החדר 60 דקות לפחות לפני השימוש. אם הבעיה נמשכת, התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.
המסך של ה-Airfryer מציג "E2".	המחלק לא מורכב.	הרכב את המחלק.
	תופיע התראה "E2" והבישול ייפסק כאשר הבישול ייפסק בסיר קטן אחד ויתחיל מיד בסיר הקטן השני.	שלוף את הסיר כדי לאפשר למכשיר להתקרר במשך 2 דקות והחזר אותו כדי להתכונן לבשל בסיר הקטן השני.
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.

2026 © 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.

(06/2026)



